

Grillowana kruszonka z cynamonem, owocami leśnymi i jogurtem

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie kruszonki: wymieszaj mąkę z płatkami owsianymi, orzechami, cukrem, cynamonem i zimnym masłem, aby uzyskać konsystencję kruszonki.
2. Dodaj część kruszonki do kokilek, ułóż owoce na wierzchu, a następnie przykryj je pozostałą kruszonką.
3. Rozgrzej grill do średniej temperatury i umieść na nim kokilki. Zamknij grill i piecz całość przez około 15 minut, aż owoce zaczną pękać, a kruszonka ładnie zbrązowieje.
4. Przygotowanie kremu: wymieszaj jogurt z imbirem, kardamonem i cukrem waniliowym, podawaj z kruszonką i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na kruszonkę

150 g	Truskawki
150 g	Maliny
150 g	Jagody
100 g	Mąka orkiszowa
40 g	Płatki owsiane
40 g	Orzechy laskowe, mielone
40 g	Surowy cukier trzcinowy
60 g	Masło, zimne
1 łyżeczka	Cynamon mielony

Krem jogurtowy

300 g	Jogurt grecki
1 łyżeczka	Kardamon mielony
1 łyżeczka	Imbir mielony
1 łyżka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon