

Na szybko: Śliwki węgierki w orzechowym crunch'u



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	500 g
orzechy włoskie	100 g
orzechy laskowe	100 g
rodzynki	50 g
żurawina suszona	50 g
rum	100 ml
miód gryczany	3 łyżki
cukier trzcinowy	2 łyżki
cynamon Prymat	
masło 82%	100 g
lody waniliowe	500 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Śliwki dokładnie umyć, przedzielić na połówki i usunąć pestki. Przełożyć do miseczki i wymieszać w rumie.
- KROK 3 Przygotować kruszonkę - w misce wymieszać orzechy z bakaliami, miodem, cukrem, cynamonem i opcjonalnie dodać szczyptę startego anyżu.
- KROK 4 Piekarnik nagrzać do 190 stopni, żaroodporne kokilki wysmarować masłem. Do misek przełożyć śliwki i obficie posypać crunchem orzechowo-bakaliowym.

KROK 5

Piec ok. 25 minut, aż będą chrupiące i złote z wierzchu, a w środku wilgotne. Podawać na ciepło z gałką lodów waniliowych.