

Doradca Smaku IX: Orzechowe crumble z truskawkami, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

truskawki	300 gramów
orzechy brazylijskie	40 gramów
miód lipowy	50 mililitrów
rodzynki	20 gramów
wino białe	300 mililitrów
mąka migdałowa	200 gramów
cukier trzcinowy	100 gramów
orzechy włoskie	20 gramów
orzeszki pistacjowe	40 gramów
masło	200 gramów
cukier puder	20 gramów

Do dekoracji:

mięta liście

Do smaku:

Tymianek suszony Prymat

Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usuwamy szypułki truskawek, owoce kroimy w kawałki. 20 g orzechów brazylijskich siekamy. Rozgrzewamy patelnię i prażymy orzechy, dodajemy miód, doprawiamy chili pieprzem cayenne, solą morską, dodajemy truskawki, rodzynki, mieszamy. Wlewamy białe wytrawne wino, doprawiamy tymiankiem i całość mieszamy.

W misce umieszczamy mączkę migdałową, cukier trzcinowy, orzechy włoskie i pistacjowe. 20 g orzechów brazylijskich siekamy i dodajemy do miski. Masło w temperaturze pokojowej kroimy w kawałki, dodajemy do miski, składniki zagniatamy na ciasto. Dodajemy cukier z prawdziwą wanilią. Ciasto wyrabiamy.

Prostokątną formę do tarty wypełniamy karmelizowanymi truskawkami, nakładamy kruszonkę, rozprowadzając równomiernie na truskawki. Formę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 10-15 minut (tryb grzanie góra-dół).

Po upływie tego czasu wyciągamy blaszkę. Wykładamy crumble na talerz. Dekorujemy cukrem pudrem, świeżymi listkami mięty i truskawką.