

Camembert z żurawiną i piernikami w cieście francuskim



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Camembert z żurawiną i piernikami w cieście francuskim:

ser camembert	2 sztuki
żurawina	200 gramów
wino czerwone wytrawne	0.25 szklanki
cukier trzcinowy	0.25 szklanki
sok pomarańczowy	0.25 szklanki
pierniki	7 sztuki
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeżą żurawinę najlepiej wcześniej przemrozić. Zamarzniętą wsypać do garnka, dodając cukier, wino i sok z pomarańczy. Gotować na małym ogniu, czasami mieszając, aż żurawina zacznie pękać i zacznie się rozpadać – ok 20 min. Dodać 5 pokruszonych pierników. Wymieszać i odstawić. Ciasto francuskie rozwinąć i rozciąć na pół. Na każdej połówce na środku położyć krążek sera camembert. Nałożyć sos żurawinowy i na wierzchu położyć po jednym pierniku. Zawinąć wszystko w ciasto francuskie, tworząc sakiewkę. Dobrze zacisnąć ku górze. Zawinięte paczuszki przełożyć na blachę z papierem do pieczenia. Ciasto z wierzchu posmarować rozmaconym jajkiem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C z termoobiegiem i piec przez ok 25 min, aż ciasto się przyrumieni. Podawać na ciepło. Smacznego :)