



## Вещерски крамбъл



6 порции

### СЪСТАВКИ

#### ОСНОВА С ЧЕРЕШИ

700 г замразени череша без костилки  
100 г златиста пудра захар  
3 с. л. царевично брашно  
2 с. л. **черешово бренди** (по желание - може се да се замени с черешово питие)  
1 ч. л. екстракт от ванилия

#### ТОПИНГ НА КРАМБЪЛА

120 г **чисто брашно**  
3 с. л. какао на прах  
110 г златиста пудра захар  
120 г студено **масло**, нарязано на кубчета от 1 см  
50 г черен шоколад, начупен на едро

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 175°C със CircoTherm®.

В голяма купа смесете черешите, захарта, царевичното брашно, черешовото бренди и екстракта от ванилия.

С лъжица налейте сместа в 6 керамични ramekini (купички).

В отделна купа смесете брашното, какаото на прах и захарта за топинга. Добавете маслото на кубчета и разтрийте с върховете на пръстите си, докато сместа започне да наподобява галета. Разбъркайте нарязания шоколад и след това покрийте ramekinите с крамбъла.

Поставете купичките с крамбъла във фурната за 25-30 минути, докато шупнат по краищата.