

Крамбъл от горски плодове с кестени и мащерка

4 порции

СЪСТАВКИ

400 г горски плодове
1,5 с. л. мед
Няколко стръка мащерка
100 г **кестени** (предварително
сварени, без обелки)
50 г **пшенично брашно**, тип 405
75 г овесени ядки
100 г меко **масло**
3 с. л. захар
1 щипка сол
Семена от шушулка ванилия

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Сортирайте плодовете, смесете с меда и ги сложете на една страна. Нарезете на ситно мащерката. Нарезете едро кестените с нож. Смесете и двете с брашното, овесените ядки, 90 г масло, захарта, солта и семената от ванилия и омесете ронливо тесто.

Загрейте предварително фурната до 180°C със системата за горещ въздух CircoTherm® Hot Air. Намаслете четири малки купички, като използвате останалото масло. Разпределете плодовете между съдовете (приблизително 12 см в диаметър) и отгоре поръсете трохите. Печете във фурната на 180°C със системата за горещ въздух CircoTherm® Hot Air докато станат хрупкави. Сервирайте с топка бита сметана.