

Печени ябълки с крем калвадос

4 порции

СЪСТАВКИ

За овалване:

15 г масло

**80 г немски хляб Пумперникел,
натрошен**

35 г кафява захар

За печените ябълки:

4 големи, сочни ябълки

150г марципан

30 г стафиди

кората от ½ био портокал

20 г орехи, едро смлени

200 мл сайдер

За крема:

200 мл сметана

1 ½ супена лъжица калвадос

**Алергените са отбелязани с
удебелен шрифт.**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За галетата разтопете маслото в тиган. Добавете хляба и захарта, разбъркайте и запържете за няколко минути. Оставете да изстине в чиния.

Загрейте предварително фурната до 180°C със CircoTherm®. Измийте ябълките и отрежете върховете.

Щедро изрежете сърцевината на ябълките. Поставете в съд за печене или в подходяща за фурна тава, като ги

Печени ябълки с крем калвадос

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете марципана на парчета. Смесете със стафидите, портокаловата кора и ядките. Напълнете ябълките с него. Разпределете останалата плънка между ябълките.

Изсипете сайдера в съда за печене. Печете 25-30 минути в зависимост от вида на ябълките. След 15 минути поставете капака. От време на време поливайте ябълките със соса от сайдер.

Разбийте сметаната до твърд сняг, добавете захарта и калвадоса. Накрая поднесете печените ябълки с крем калвадос и галета от Пумперникел и ето имате, Коледна наслада!