

Яблочно-ореховый десерт

Послан SonnyMore - 05/12/2013 10:13

Ингредиенты:

Для яблок:

Яблоки-2 шт(большие)

Сахар-25 гр

Масло-25 гр

Мед-2ст л

Для крема

Сливки для взбивания-150 гр

Сахарная пудра-2ст л

Ванильный сахар-1 ч л

Фундук-80 гр (прокаленный и молотый)

Для карамели:

Сахар-100 гр

Сливки жирные-120 гр

Вода 30 мл

Масло сливочное-15 гр

Приготовление:

Яблоки почистить и нарезать кубиками.

Смешать масло мед и сахар, и кипятить 2 минуты

Добавить яблоки и варить минуты 3, остудить

Для карамели

Воду с сахаром довести до кипения, и сварить карамель, не помешивая!!(цвет должен быть светло коричневый, важно не переварить), добавить сливки и масло, размешать до растворения, и остудить

Для крема взбить охлажденные сливки с сахаром, и добавить фундук.

Выложить в стаканы, яблоки, крем и карамель.

P.S. Можно украсить фундуком.

Люблю готовить эти булочки под любимые песни Андрея Ковалева ☺
