

Crumble od jabuka | Apple crumble



Za 3 posudice crumble od jabuka 13 cm promjera

- 50 g maslaca
- 2 VŽ (20 g) šećera
- 1 paketić vanil šećera
- 65 g glatkog brašna
- 1/2 MŽ (1g) soli



Mrvice za crumble od jabuka

- 5 jabuka boskop ili neke za štrudlu
- 1 limun
- 3 MŽ (15 g) šećera
- 1-2 MŽ cimeta (3-5g)

Crumble od jabuka ili apple crumble je mekan desert te ga je najbolje spremati u posudama iz kojih se i servira. Ja koristim keramičke posudice promjera 13 cm i dubine 6cm.

Za 3 posudice crumble od jabuka 13 cm promjera. Prema tim zdjelicama su i prilagođene moje mjere za apple crumble. Volite li puno mrvica, povećajte mjere.

Nemate li takove posudice za crumble od jabuka, onda uzmite neku formu za pečenje, ali tada jabuke uvijek režite na osmine. Na ploške se režu samo za posudice koje su ujedno i porcije za serviranje.

Jabuke za crumble možete pripremiti na dva načina. Parenjem na pari (za čvrste sorte jabuka sa malo tekućine) ili ih sirove narezati na tanke ploške.

[Savijet] Uzmete li neku sortu jabuka sa puno tekućine i onda je neparite, crumble će biti pre mljackav. Probajte jednu jabuku naribati i ako je stisnete i ona ispusti 50% tekućine, tada nije definitivno pogodna za parenje. **[/Savijet]**



Limun iscijedite po oguljenim i rasčtvorenim (one za parenje) odnosno na ploške narezanim jabukama. Promješajte. Jabuke naparite 5 minuta (ne smiju se pretvoriti u kašu, tek toliko da ih možete drobiti vilicom) u pari.

Crumble od jabuka će biti aromatičniji ako jabuke naparite u pari dobivenoj od zakipjele vode u koju ste nasjekli na kolutove ostatak limuna.

Posudu za crumble od jabuka namažite do vrha maslacem, te složite ploške jabuka ili naparene i vilicom izdrobljene jabuke. Svaku posudicu posipajte sa 1 MŽ šećera i 1/3 cimeta.

Od hladnog maslaca narezanog na listiće (jer se topi od temperature prstiju pri mješanju), soli, brašna i šećera napravite mrvice za posip. Sve skupa samo izgnječite među prstima.

Preko jabuka pravilno rasporedite mrvice za crumble. Nemojte pretjerivati mrvicama, meni je za jednu posudicu dovoljno 40-45g.

Ja ne volim pre više mrvica, ali se često sprema da ih preko jabuka bude barem centimetar. Ako želite više mrvica podupljajte sastojke.

Crumble od jabuka pecite u pećnici zagrijanoj na 170°C, vrući zrak 25-30 minuta ili dok mrvice ne dobe boju starog zlata.

Crumble od jabuka servirajte po želji sa ili bez sosa od vanilije ili šlagom.



[Op. a] Nemojte pokušavati izvaditi crumble od jabuka iz malih formi na tanjur. Ja sam potrgao četiri crumblea dok sam jednog uspio izvući jednog na tanjur za slikanje. [/Op. a]

www.moja-kuhinja.com