

Citrusový crumble

asi 8 porcí



střední obtížnost

do 50 minut



Přísady::

Na drobenku:

20 g zázvor čerstvý
150 g hladká mouka
80 g cukr třtinový
50 g ořechy lískové nasekané
100 g máslo změkklé

Na náplň:

3 ks grapefruit (růžový)
5 ks mandarinky
50 g cukr třtinový
150 ml šťáva z ovoce (případně
doplněná vodou)
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr.
Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)

- 1 Na přípravu drobenky oloupeme zázvor a nakrájíme ho na malé kousky. V míse smícháme mouku s cukrem a ořechy. Přidáme máslo a zázvor a ručně vypracujeme drobenku. Drobenku uložíme do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně vyfiletujeme grapefruity a mandarinky, necháme je na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. V kastrůlku necháme cukr zkaramelizovat a opatrně ho zalijeme šťávou. Přidáme dřeň z lusk a asi 10 minut necháme povařit do konzistence sirupu. Filátka nanese do máslem vymazaného plechu nebo formy a zalijeme sirupem. Na povrch nanese stejnoměrně drobenku. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 3 Crumble podáváme nejlépe ještě teplý.

Pozn.: Filetování citrusů: ostrým nožem okrájíme po celém obvodu citrusů kůru až na dužinu. Podél bílé slupky vykrajujeme filátka tak, abychom získali čistou citrusovou dužinu.