



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PIECZONE JABŁKA NA KRUSZONCE Z HERBATNIKÓW Z CRÈME BRÛLÉE



### SKŁADNIKI (5-7 PORCJI):

- 2 zielone jabłka
- 2 łyżki miodu SIMPLY SWEET
- 30 ml Żubrówki
- 3 goździki HORECA AROMA
- 150 g herbatników
- 50 g migdałów płatki COOK BAZA
- 500 ml Crème Brûlée DEBIC
- 100 ml sorbetu jabłkowego GRYCAN
- cukier CUKIER KRÓLWESKI
- świeża mięta
- chabry płatki RAPS

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jabłka kroimy w cząstki usuwając gniazda nasienne, układamy na papierze SAGA dodając miód, goździki i Żubrówkę. Tak przygotowane jabłka zawijamy w sakiwki, wkładamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 15 minut. Migdały prażymy na złoty kolor na suchej patelni. Herbatniki rozkruszamy w blenderze dodając prażone migdały, kruszonka nie może być zbyt drobno zmielona. W głębokim talerzu wysypujemy kruszonkę, układamy prażone w papierze SAGA jabłka i zalewamy gotowym Crème Brûlée, następnie wkładamy na około 1 godzinę do lodówki. Przed podaniem Crème Brûlée posypujemy cukrem i opalamy aby uzyskać karmel. Dekorujemy listkami świeżej mięty, płatkami chabrów i kulką sorbetu jabłkowego.