Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями Сгенерирована: 25 October, 2025, 14:18

Яблочно-ореховый десерт Послан SonnyMore - 05/12/2013 06:13
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

Кулинарный форум - Кулинарные рецепты с фотографиями Сгенерирована: 25 October, 2025, 14:18

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 [®]