Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Крамбл с персиками

18 июня 2013 06:27 · https://open-cook.ru/recipes/krambl-s-persikami

Это мой первый крамбл. Говорят, что изначально этот британский десерт готовился с яблоками, сейчас в качестве начинки популярны персики, ревень, вишни, черника и др.ягоды и их сочетания. Очень нравится простота приготовления и минимум затрат. Рецепт брала с американского кулинарного блога, но немного переделала. Ссылку, к сожалению, дать не могу, потому что забыла сохранить страницу и никак не могу найти этот блог. Крамбл получился кисло-солено-сладким, потому что я уменьшила количество сахара, так как его по рецепту было очень много и да, в тесто идет соль. Все вместе получается очень вкусно! Еще прелесть крамбла в том, что его можно делать в порционных формочках, это красиво и удобно при подаче.

На 4 небольших формочки:

Начинка:

- 3 средних персика
- 1 ч.л. тертой лимонной цедры
- 1 ст.л. лимонного сока
- 4 ст.л. сахарного песка
- 2 ст.л. муки

Тесто:

- 1/2 стакана муки
- 4-5 ст.л. сахарного песка
- 1/4 ч.л. соли
- корицы на кончике ножа
- 55 гр холодного сливочного масла

Персики погружаем в кипящую воду на 30-60 секунд и сразу отправляем в холодную воду. Такие манипуляции облегчают снятие персиковой кожицы. Нарезаем на мелкие кубики или дольками, в зависимости от формы (дольки буду красивы и хороши в большой формы). В миске смешиваем измельченные персики, цедру, лимонный сок, сахар и муку. Перемешиваем и оставляем на несколько минут.

В это время займемся тестом.
В миске смешиваем муку, сахар, соль и корицу и прямо в нее натираем холодное масло на крупной терке (не обязательно натирать на терке, можно все делать руками, но так реально легче).

Растираем масло с мучной смесью в крошку пальчиками. Делаем это быстро, чтобы масло не начало таять.

Раскладываем по формочкам персики.

А сверху выкладываем нашу крошку, но не утрамбовываем ее, как некоторые любят. Просто раскладываем крошку не толстым слоем, иначе в итоге получится толстая корочка теста над небольшой прослойкой начинки. Все в меру.

Ставим формочки на противень и отправляем в духовку, разогретую до 175 градусов, минут на 30-40. Готовность проверяем деревянной палочкой или дожидаемся румянца на крошке.

Приятного аппетита!