



ПАРФЕ С ФРУКТОВЫМ КРАМБЛОМ И NUTELLA®

ЙОГУРТ ПАРФЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

Количество: 12 парфе

Порция: 1 парфе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Начинка:

- 5 яблок
- 5 груш
- ½ стакана нарезанных на кусочки спелых крупных вишен без косточек
- ½ стакана сахара

Смесь для крамбла:

- $\frac{2}{3}$ стакана муки
- $\frac{3}{4}$ стакана коричневого сахара
- 1 щепотка соли
- 5 ст.л. холодной воды
- 1 стакан овсяных хлопьев 1020 г йогурта без добавок
- 255 г Nutella®
- 3 стакана яблочно-грушевой начинки
- $\frac{1}{2}$ стакана смеси для крамбла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление начинки:

Нарежьте фрукты, удалив сердцевину и семена. Очень большие фрукты нарежьте на ломтики толщиной около 6мм. Сбрызните нарезанные фрукты и вишню лимонным соком, посыпьте сахаром и щепоткой мускатного ореха. Выпекайте при температуре 175°C в течение 45 минут. Достаньте из духовки, дайте остыть.

Приготовление смеси для крамбла:

Смешайте в миске муку, сахар и соль. Добавьте нарезанное кубиками масло и мешайте, пока смесь не приобретёт текстуру кукурузной муки грубого помола. Сбрызните холодной водой и замешивайте, пока смесь для крамбла не перестанет рассыпаться, и в ней не образуются небольшие комочки. Добавьте овсяные хлопья и перемешайте. Выпекайте при температуре 325°C около 25 минут или до золотистого цвета.

Приготовление:

Приготовьте фруктовую начинку по инструкции. Приготовьте смесь для крамбла по инструкции.

Сервировка:

Выложите 55 г фруктовой начинки на дно бокала для десерта. Сверху выложите 85 г йогурта без добавок, сверху – 1 ст.л. смеси для крамбла. Декорируйте сверху небольшим количеством Nutella® с помощью кондитерского мешка.