

Skořicová jablka s překvapením

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rozinky (sušených brusinek) 2 lžíce
- Koňak 4 lžíce
- Velká jablka 2 ks
- Oříšky másla 2 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Smetanová zmrzlina kopečky 4 ks
- **Krachle**
- Rozválené listové těsto 1 balení
- Vejce 1 ks
- Mletá skořice 1 lžička
- Hrubý krystalový cukr 1 lžíce
- **Křupavý základ**
- Oříšek másla 1 ks
- Cereálie 100 g
- Nasekané oříšky nebo mandle 50 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve namočte rozinky (nebo brusinky) do koňaku a nechte je tam, dokud nebudete dusit jablka. Nyní připravte krachle, kterými oddělíte jednotlivé vrstvy dezertu. Plát těsta nakrájejte na čtverečky asi 10 x 10 cm, přeneste je na plech vyložený pečícím papírem, potřete vejcem a posypte hrubším krystalovým cukrem smíchaným se skořicí. Vložte do trouby předehřáté na 190°C a prudce zapečte asi 10 minut - cukr se rozpustí a přemění v karamel a krachle mají tenkou sladkou polevu. Teď křupavý základ dezertu: na pánvi na másle orestujte cereálie dokřupava. Přidejte ořechy nebo mandle a po chvíli vmíchejte cukr smíchaný se skořicí, chvíli restujte, odstavte a nechte vychladnout. Z jablek nakrájejte plátky a z jejich středu odstraňte jádřince. Na másle je pár minut restujte, přidejte semínka z vanilkového lusku, zalijte koňakem slitým z rozinek a chvíli poduste. Na talíře nebo misky nasypete křupavý základ, na něj položte kopeček zmrzliny, před zmrzlinu přeložte krachli a na ni dejte několik plátků dušených jablíček. Nakonec položte zase krachli, ozdobte rozinkami a zbytkem vanilkového lusku a rychle podávejte, aby se zmrzlina nestačila rozehrát.