

Jablka s krokantem a šlehačkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 4 ks
- Voda 500 ml
- Cukr krystal 500 g
- Citron 1 ks
- Skořice 1 ks
- Arašidy 200 g
- Cukr krupice 6 lžíce
- Šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Svařte sirup z vody a cukru, do kterého přidáte citronová kolečka a skořici. Jakmile se směs začne vařit, vložte oloupaná jablka bez jadřinců a povařte jen do poloměka. Pak jablka necháme zchladit na talíři a sirup vaříme dál.

Mezitím si uděláme na pánvi karamel, do kterého přidáme arašidy. Karamelovou směs pak vylejeme na plech a necháme dobře vychladit. Jakmile je karamelovo-arašidová hmota opravdu studená, rozsekejte ji v mixéru na jemno. Smíchejte vzniklý krokant s ušlehanou šlehačkou a touto hmotou překrýjte vychlazená jablka. Když je citronovo-skořicový sirup zredukovaný na hustou konzistenci, jemně lžící přelejte. Podávejte vychlazené.