KRÕBE-KARAMELLI ÕUNAD

Retsept: Grete šillis

Valmistamine

Vala kuumale pannile demerara suhkur, lase karamelliseeruda. Lisa õli ja kooritud õunatükid. Hauta 20 minutit. Võta kauss, lisa helbed, külm või ja 1 spl suhkrut. Näpi külm või helveste ja suhkruga kokku. Võta ahjuplaat, lisa põhjale hautatud õunad ning nende peale helbe segu. Kuumuta ahi 200 kraadini ning küpseta õunasegu ahjus 25 minutit. Serveeri soojalt eraldi roana või lisa hapukoort ja hapusid marju.
www.veskimati.ee

1 dl Veski Mati Neljaviljahelbeid
700 g hapusid õunu
50 g taluvõid
4 spl demerara suhkrut
1 spl suhkrut
1 tl kookosõli