

Owoce pod kruszonką

Pyszne i łatwe w przygotowaniu crumble z owocami i budyniem

ok. 6 porcji



łatwy

20 Min.



Składniki:

Owoce:

200 g truskawek
1 szt. gruszek

Kruszonka:

150 g mąki
100 g cukru trzcinowego
100 g masła

Budyń:

250 ml śmietanki 30% tł.
250 ml mleka
30 g cukru lub cukru trzcinowego
1 opak. Budyńni smaku waniliowy Dr. Oetkera

1 Owoce:

Truskawki umyj, odszypułkuj, pokrój na kawałki. Gruszkę umyj, obierz, wydrąż gniazda nasienne i pokrój na kawałki.

2 Kruszonka:

Do miski przesiej mąkę, dodaj cukier i kawałki zimnego masła, wyrób na kruszonkę.

3 Budyń:

Do garnka przelej śmietankę, 100 ml mleka i dodaj cukier. W pozostałej porcji mleka wymieszaj budyń. Śmietankę z mlekiem zagotuj, pod koniec wlej wymieszany budyń i ponownie zagotuj, przez cały czas mieszając energicznie różgą.

4 Pieczenie:

Gorący budyń przełóż na dno kokilek, przykryj kawałkami owoców, a wierzch posyp obficie kruszonką. Piecz w piekarniku do uzyskania złotego koloru.

Piekarnik elektryczny: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 15 - 20 min.