Jablečný crumble s krémem z tradičního Lipánka



40 minut náročnost ●●○○

Ingredience (1 malá forma)

- 2 balení tradičního Lipánka
- 150 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 1 lžička moučkového cukru
- 150 g Jihočeského másla
- 5–6 jablek
- 1 lžička mleté skořice
- 1 lžíce vanilkové pasty
- 80 g cukru
- 80 g hladké mouky
- 100 g ovesných vloček
- 2 špetky soli

Návod na přípravu:

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Ve velké pánvi připravíme karamel z 30 g cukru a 50 g Jihočeského másla. Do karamelu přidáme nakrájená jablka a skořici. Promícháme a vložíme do malé zapékací formy vymazané Jihočeským máslem. Ze zbylého Jihočeského másla, cukru, mouky, ovesných vloček a soli vypracujeme drobenku, kterou rovnoměrně rozložíme na jablka. Crumble pečeme v předehřáté troubě při 225 °C cca 25 minut.

V míse vyšleháme čerstvou Jihočeskou smetanu s moučkovým cukrem, vanilkovou pastou a postupně vmícháme tradičního Lipánka. Hotový crumble tímto krémem ozdobíme.