

Krambl sa poširanim kruškama

za 2 osobe ili 2 posude prečnika 10 cm ili 250 ml zapremine

Poširane kruške:

- 200 ml belog vina (tipa Chardonnay)
- 5 mahuna kardamoma
- 100 g šećera
- 2 srednje kruške, Viljamovke*
- voda

U dublju i manju šerpu sipjate vino, šećer i blago smrvljene, uz pomoć oklagije ili stranice noža, mahune kardamoma. Stavite na srednju temperaturu, sačekajte da se šećer otopi, pa dodajte kruške koje ste prethodno oljuštili. Sipajte vodu da u potpunosti prekrije kruške. Kuvajte oko 30 minuta ili dok kruške ne omekšaju (mekoću probajte čačalicom ili nožem). Pazite da se ne prekuavaju, jer treba da zadrže oblik. Izvadite ih i ostavite da se prohlade.

U vruć sirup dodajte 30 g suvog grožđa, posle minut izvadite i procedite. Ostavite sa strane.

Krambl:

- 95 g ovsenih pahuljica
- 70 g brašna
- 70 g smeđeg (demerera) šećera
- 70 g putera, iseckanog na kockice
- 1 kašika meda

Pahuljice, brašno i šećer stavite u blender, sa nastavkom za testo, pa izmešajte. Dodajte kockice hladnog putera i pulsirajte masu dok se ne pretvori u mrvice. Na kraju dodajte med i ispulsirajte još par puta. U masu dodajte suvo grožđe promešajte rukom ili varjačom.

Ako nemate blender, mrvice napravite tako što ćete puter utrljati u ostale sastojke pomoću dlanova.

Sjedinjavanje:

Na sredinu svake posude za pečenje stavite po krušku. Ako neće da stoje uspravno, malo im zasecite/izravnajte dno. Prostor oko svake kruške ispunite mrvicama, do vrha posude.

Pecite u rerni zagrejanom na 200°C, oko 30 minuta ili dok mrvice ne dobiju zlatnu boju.

Izvadite, ostavite da se malo ohladi, pa poslužite toplo, uz slatku pavlaku i cimet. Slatku pavlaku umutite tek toliko da drži oblik, ali da je i dalje tečna. Stavite na krambl i dodajte malo cimeta preko. Pre serviranja, otopite 2 kašike meda na laganoj vatri, pa prelijte preko krušaka.

Napomena: kruške birajte po veličini posude u kojima ćete ih peći. Najbolje je da kruške ne vire mnogo iz posude, da se ne bi presušile tokom pečenja.