

ANIA STARMACH

Wiśnie pod owsianą kruszonką

Co kupić?

- 500g wiśni (mogą być mrożone)
- 120g masła
- 60g płatków owsianych
- 60g płatków migdałowych
- 40g posiekanych orzechów laskowych
- 3 łyżki cukru trzcinowego
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Jak przygotować?

1. Wiśnie zagotuj z cukrem. Podczas gotowania wiśnie puszczą sok. Odlej do miseczki lub szklanki kilka łyżek i wymieszaj je z mąką ziemniaczaną.
2. Sok z mąką przelej z powrotem do wiśni i zagotuj. Wiśnie powinny zyskać konsystencję kisielu. Owoce przełóż do naczynia żaroodpornego.
3. Masło wymieszaj z pozostałymi składnikami kruszonki: płatkami owsianymi, płatkami migdałowymi, posiekanymi orzechami laskowymi i cukrem trzcinowym.
4. Powstałym ciastem posyp owoce, zapiekaj przez 20 minut w temperaturze 180 stopni.