



Карамелен крем с ябълки

около 4 порции /дозы



Лесно

до 40 Мин.



Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr. Oetker (пудинг ванилия Гала с парченца бадеми)

40 г захар

400 мл прясно мляко

1 бр. ябълка

около 10 г масло

30 г слънчогледови семки (белени)

50 г захар

5 с.л. сметана (сладкарска)

1 Приготвяне:

Пригответе пудинга с млякото и 40 г захар според указанията на опаковката и го оставете да изстине, като още горещ го покрийте с фолио за свежо съхранение, за да не се образува коричка.

Запечете до златисто слънчогледовите семки в тиган без мазнина и ги оставете да изстинат. След това обелете ябълката, нарежете я на филийки, отделете няколко за украса и запечете/запържете останалите в тигана с маслото до златисто. Разпределете ябълките в 4 десертни чаши и ги допълнете с истинския пудинг, който сте разбъркали до хомогенност с метална бъркалка.

Разтопете захарта до златист карамел и свалете тенджерата от огъня. Добавете сметаната и отново загрейте сместа, докато малко се сгъсти и се получи кремообразна карамелена маса. В нея разбъркайте слънчогледовите семки и останалите парчета ябълки и залейте десертите. Поднесете ги охладени.

