



Вишнёвый крэмбл

Хрустящая ореховая посыпка и сочная вишня. Подаётся с мороженым. Для приготовления в аэрогриле используйте небольшую форму для запекания

🕒 15 мин

Ингредиенты

Вишня замороженная без косточек — 350 г

Вишнёвый ликёр (можно заменить на вишневый сок) — 75 мл

Сахар — 50 г

Овсяные хлопья — 75 г

Мука — 50 г

Сливочное масло — 50 г

Орехи пекан — 50 г

Мороженое ванильное — 6 шариков

Приготовление

1. Орехи крупно порубите. Масло достаньте из холодильника заранее, чтобы оно стало мягким.
2. В форме для запекания смешайте вишню, вишнёвый ликёр и половину сахара.
3. В другой миске смешайте овсяные хлопья, муку и оставшийся сахар. Добавьте мягкое масло и разотрите пальцами, чтобы получилась рассыпчатая крошка. Добавьте рубленые орехи и перемешайте.
4. Выложите эту крошку поверх вишни, слегка прижимая.
5. Поставьте форму в чашу аэрогриля. Готовьте 15 минут на программе «Выпечка» (160 °C).
6. Подавайте с шариком ванильного мороженого.