



Ahjuõunad

⌚ u 1h

🍴 neljale

KOOSTISOSAD

**4 keskmise suurusega
kõvemat õuna**
2 sl Amarettot
40 g martsipani
2 sl suhkrut
¼ tl kardemoni
½ tl kaneeli
10 g võid
4 sl mandlilaaste
Serveerimiseks:
Onu Eskimo
vanilliplombiiri või
Kreeka jogurtit ja/või
vahukoort

VALMISTAMINE

Eemalda õuntelt südamikud ja lao õunad tihedalt madalasse ahjuvormi Nirista üle Amarettoga ja lükka iga õuna sisemusse 10 g martsipani. Kuhja peale mandlilaastud, pudista üle kaneeli ja kardemoniga segatud suhkruga ja kata iga mandlikuhjake õhukese võiviiluga. Kalla vormipõhja paari sentimeetri jagu vett ja küpseta ahjus 180-kraadi juures u 45 minutit või kuni õunad kenad küpsed.

Võid neid kohe koos jäätise, jogurti või vahukoorega serveerida, aga võid vormi põhja tekkinud vedelikust keeta kokku ka karamellise kastme.

Selleks kalla vedelik pannile ja keeda kõrgemal kuumusel paar minutit, kuni kaste muutub karamelliseks ja tihedamaks. Lisa segades soovi korral veel väike sorts Amarettot ja u 0,75 dl vahukoort ning sega kuumutades veel paar minutit.

Serveeri soojalt koos õunte ja tasakaalustamiseks näiteks hoopis vähem magusa Kreeka jogurtiga.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja  TALUTURG

Onu Eskimo
Jäätisekohvik

AUTOR:

