

REBARBOROVÝ CRUMBLE



Len málokterá surovina má takú nezameniteľnú chuť ako rebarbora. Je svieža, príjemne kyslá a v kombinácii s maslom, cukrom či korením vytvára dezerty, ktoré patria k najobľúbenejším počas jarých a začiatkom letných mesiacov. Hoci ju v kuchyni používame podobne ako ovocie, botanicky ide o zeleninu.

Jej typická kyslosť sa výborne dopĺňa so sladšími ingredienciami, a práve preto sa stala základom mnohých koláčov, kompótov a dezertov. Jedným z najobľúbenejších je crumble, jednoduchý dezert pôvodom z Britských ostrovov, ktorý si postupne získal obľubu po celom svete.

BUDETE POTREBOVAŤ:

na rebarborový základ:

700 g rebarbory
nakrájanej na približne
centimetrové kúsky
140 g hnedého cukru
4 PL javorového sirupu
1 ČL mletého kardamónu
1 PL masla

na maslovú posýpku:

220 g hladkej múky
160 g masla
izbovej teploty
80 g hnedého cukru
70 g nasekaných
vlašských orechov

na podávanie:

zmrzlina podľa chuti

A TAKTO NA TO:

1. Najskôr si pripravte posýpku. Do mixéra vložte hladkú múku, maslo izbovej teploty, hnedý cukor a nasekané vlašské orechy. Krátko mixujte, kým nevznikne drobivá zmes pripomínajúca mokrý piesok.
2. Vo väčšej panvici rozohrejte lyžicu masla. Pridajte nakrájanú rebarboru, zasypte ju hnedým cukrom, pridajte mletý kardamón a zalejte javorovým sirupom. Za občasného miešania krátko povarte, kým rebarbora nezačne púšťať šťavu a nevytvorí sa voňavý základ.
3. Rebarboru preložte do zapekacej misy a rovnomerne ju zasypte pripravenou posýpkou. Pečte v rúre vyhriatej na 200 °C približne 15 až 20 minút, alebo kým povrch nezíska zlatistú farbu.

