

Duszone jabłka z piernikowym kremem i orzechami

Zdrowe słodczyce

 Czas na High: -

 Czas na Low: 1

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 większe jabłka
- 400 ml wody woda nie może całkiem przykryć jabłek
- wyciśnięty sok z 1/3 cytryny
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 16 g cukru waniliowego
- kilka listków mięty
- 250 g serka mascarpone
- 40 g cukru pudru
- 2 szczypty przyprawy do piernika
- 1 garść orzechów u mnie mieszanka
- polewa toffi
- rurki czekoladowe



Wykonanie:

Jabłka myjemy, ucinamy ich górną część. Do misy wolnowaru z powłoką Dura Ceramic wkładamy jabłka, wlewamy wodę tak do 3/4 wysokości jabłek, dodajemy jeszcze do wody wyciśnięty sok z cytryny, kilka listków mięty, cynamon. Jabłka zaś posypujemy cukrem waniliowym. Całość gotujemy pod przykryciem przez 1 h przy ustawieniu 1. W tym czasie przygotowujemy krem na bazie mascarpone. Schłodzone mascarpone ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy jeszcze przyprawę do piernika, wkładamy do lodówki do czasu gdy jabłka będą miękkie. Przekładamy do worka cukierniczego, nakładamy na jabłka, polewamy polewą toffi, drobno pokrojonymi orzechami, wbijamy rurkę czekoladową oraz dekorujemy listkami mięty.

Przepis z bloga <https://poprostupycha.com.pl/>