



Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **45 perc**

Elkészítés:

 **Kohári Éva**

MAZSOLÁS-DIÓS SÜLT ALMA MÉZZEL ÉS KARAMELLÖNTETTEL

Ha nagyon gyorsan szeretnénk valami finom nasit enni, és van otthon pár almánk, akkor ne habozzunk, süssük meg. Imádom, mikor a fahájas, sült alma illata lengi be az egész lakást. Ennél már csak az ízt szeretem jobban. A karamellöntetet nyugodtan készítsük margarinnal, növényi tejszínnel, így a tejmentes diéta sem akadályozhat abban, hogy ezzel a különleges almával kedveskedjünk magunknak.

HOZZÁVALÓK

150 g Auchan classic salad mix (dió, mazsola, tökmag mix)

4 db piros alma
8 tk méz
1 tk fahéj
kis darab vaj vagy

margarin a tepszi kikenéséhez
125 g cukor
1 ek víz

25 g vaj vagy margarin
85 g tejszín vagy növényi tejszín
ALLERGÉNEK

- 1 Az almákat alaposan mossuk meg, vágjuk le a tetejüket. Szedjük ki óvatosan a magházukat egy kiskanál segítségével.
- 2 Egy tűzálló tálat vagy tepsit vékonyan kenjük ki vajjal vagy margarinnal, és tegyük bele a kivájt almákat, majd szórjuk meg őket fahéjjal.
- 3 Az belsejüket töltjük meg a magos-mazsolás keverékkel, és mindegyikre csurgassunk 2-2 teáskanál mézet. Fedjük le a levágott almatetőkkel.
- 4 180 fokra előmelegített sütőben süssük kb. 30-40 percet. Ez mindig az almától függ.
- 5 Ha megsültek az almák, készítsük el a karamellöntetet.
- 6 A cukrot keverjük össze egy serpenyőben a vízzel. Alacsony hőmérsékleten, kevergetés nélkül karamellizáljuk. Nagyon fontos, hogy kevergetés helyett időnként csak rázzuk meg a serpenyőt.
- 7 A karamellizált cukrot húzzuk félre, és keverjük hozzá a vajat vagy a margarint, majd folyamatos kevergetés mellett a tejszínt.

8

Forraljuk addig, amíg szép, egynemű lesz a karamell. Arra vigyázzunk, hogy hamar sűrűre tudjuk főzni, ebben az esetben ahogy hűl, gyorsan szilárdul, és tejkaramella lesz belőle.

9

A forró karamellel locsoljuk meg az almákat, és már tálalhatjuk is.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

