

Hruškovo-jablečný crumble s rostlinnou drobenkou

Celkový čas vaření **60 min.** 30 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření **60 min.** Čas na odležení

INGREDIENCE

10 Porce

- 500 g** jablek, nakrájených na kostičky (1 x 1 cm)
500 g hrušek, nakrájených na kostičky (1 x 1 cm)
50 ml citronové šťávy
10 ml Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli
10 g vanilkového cukru
Na drobenku:
300 g pšeničné mouky
200 g rostlinného margarínu
100 g cukru
Další:
Řepkový olej (na vymazání zapékacích misek)
500 g veganské zmrzliny (sorbet nebo hořká čokoláda), volitelné

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Nakrájená jablka a hrušky dejte do mísy. Přidejte citronovou šťávu, Kikkoman Sójovou omáčku se sníženým obsahem soli a vanilkový cukr, poté důkladně promíchejte.

Krok 2

Smíchejte mouku, margarín a cukr, dokud nevznikne jednotné těsto. Nechte 30 minut vychladit v lednici.

Krok 3

Vložte ovoce do vymazaných zapékacích mistichek a navrch rozdrobte vychlazené těsto na drobenku.

Krok 4

Přehřejte troubu na 200 °C (horkovzduch) a pečte 30 minut.

Krok 5

Podávejte teplé, případně doplněné kopečkem zmrzliny.