




Crumble z truskawkami, rabarbarem i jagodą kamczacką

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

orzechy pekan - 50 g
mąka ryżowa - 30 g
mąka jaglana - 40 g
skrobia z tapioki - 30 g
masło - 80 g
sól - - szczypta
cukier waniliowy z prawdziwą wanilią - 1 łyżeczka

cukier trzcinowy - 50-60 g
truskawki - 400 g
rabarbar - 150 g
jagoda kamczacka - - garść
kwiaty bzu czarnego - 1-2 łyżka
masło do wysmarowania formy do zapiekania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki umyć, osuszyć i pokroić na pół lub na ćwiartki jeżeli są duże, przełożyć do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem. Rabarbar pokroić na 1 cm kawałki, rozłożyć na truskawkach, posypać jagodami kamczackimi.

KROK 2: Całość posypać samymi kwiatami (bez łodyżek) bzu czarnego i 1 łyżką cukru trzcinowego.

KROK 3: Orzechy pekan rozdrobnić w blenderze, przełożyć do miski robota, dodać mąkę, sól, cukier, cukier waniliowy i masło, wmieszać na kruszonkę. Kruszonką posypać owoce.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni przez 30-40 minut.

Podawać np. z bitą śmietaną lub lodami waniliowymi lub same. Smakuje dobrze na ciepło i na zimno.