**Anatol – kawa zbożowa nie tylko do picia**

**Smak kawy zbożowej wielu z nas kojarzy ze śniadaniami z czasów dzieciństwa. Jest świetną alternatywą dla małej czarnej, jak i źródłem mnóstwa cennych składników odżywczych, np. magnezu, witamin i błonnika. Choć doskonale smakuje podana z mlekiem, warto dać porwać się kulinarnej fantazji i stworzyć z niej coś wyjątkowego. Szczególnie polecamy Krem z kawy z jabłkami i różyczkami jabłkowymi. Mimo że deser wygląda na pracochłonny, jego przygotowanie jest niezwykle proste i nie zajmuje wiele czasu.**

**Krem z kawy Anatol z jabłkami i różyczkami jabłkowymi**

**Składniki:**

Ciasto:

l 1 opakowanie ciasteczek zbożowych Delecta

l 125 g pokrojonej zimnej margaryny

l 3 łyżki wody

Nadzienie:

l 3 torebki kawy zbożowej Anatol 5 zbóż

l 100 ml wody

l 1 opakowanie budyniu śmietankowego Delecta

l 300 ml mleka

l 150 g mascarpone

l 2 łyżki masła orzechowego

l 20 g cukru

l 200 g jabłek

l 50 g rodzynek Bakalland

**Sposób przygotowania:**

1. Zawartość torebki z budyniem rozpuść w 100 ml mleka. Torebki kawy zbożowej zalej 100 ml wrzątku i zaparz przez kilka minut i zalej pozostałym mlekiem.

2. W garnku umieść połączoną kawę zbożową z mlekiem, dodaję cukier i zagotowuj. Następnie dodaj rozpuszczony w mleku budyń i mieszaj całość do zgęstnienia. Garnek z budyniem przykryj szczelnie folią spożywczą i odstaw do ostygnięcia.

3. Przygotuj ciasto z przepisu na ciasteczka zbożowe. Jabłka pokrój w ćwiartki i pokrój na cienkie plasterki.

4. Ciasto rozwałkuj i pokrój na paski o szerokości ok. 2 cm i długości ok. 15 cm. Na przygotowanych paskach ciasta ułóż na zakładkę plasterki jabłek i zacznij zwijać je w ciasny rulon. Zwinięte w rulony różyczki jabłkowe piecz przez 25 min w temp. 180 stopni.

5. Wystudzony budyń przełóż do misy miksera, dodaj serek mascarpone i masło orzechowe, a następnie miksuj do uzyskania gładkiego kremu. Budyń rozlej do miseczek i umieść w każdej z nich różyczkę jabłkową.

6. Pozostałe jabłka umyj, obierz i krój w kostkę. Dodaj odrobinę wody i duś w rondelku z dodatkiem rodzynek. Gotowy budyń podawaj z duszonymi owocami.

Smacznego!