



Εναλλακτικά, εφόσον επιθυμείτε διαφορετικές ποσότητες, μπορείτε να το φτιάξετε και σε μεγάλο μέγεθος και να σερβίρετε με παγωτό σοκολάτα.



Το καλοκαίρι μόλις τελείωσε ωστόσο μπορείτε ακόμα να εκμεταλλευθείτε τους καρπούς του και να δημιουργήσετε πρωτότυπα γλυκίσματα. Η Ελένη Καμάρδα σας παρουσιάζει τις δικές της προτάσεις για την έναρξη της φθινοπωρινής σεζόν...



Συνταγές-Εκτέλεση  
**Ελένη Καμάρδα**  
Φωτογραφίες  
**Θεοδόσης**  
**Γεωργιάδης**

# Γλυκίσματα με πανδαισία φρούτων!

1

## Τα σταφύλια του Σεπτέμβρη

### ΥΛΙΚΑ

200 γρ.	μαργαρίνη
200 γρ.	ζάχαρη
Αρωμα	βανίλιας
4 τμχ	αβγά
125 γρ.	αλεύρι ζαχαροπλαστικής
75 γρ.	νεοσετέ
100 γρ.	φουντούκι πούδρα
10 γρ.	μπέικιν πάουντερ
20 γρ.	κονιάκ
1 κιλό	σταφύλια (λευκά και μαύρα)

### Ζύμη για κράμπλ:

100 γρ.	αλεύρι
75 γρ.	ζάχαρη
75 γρ.	βούτυρο κρύο
λίγη	κανέλα
1200 ml.	νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τη μαργαρίνη με τη ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι να ασπρίσουν. Ρίχνουμε ένα-ένα τα αβγά και στο τέλος τα υπόλοιπα υλικά. Φτιάχνουμε το κραμπλ. Έπειτα βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ και χτυπάμε με «φτερό» ώστε να γίνει τρίμμα. Στη συνέχεια, βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε τις φόρμες (μιας χρήσεως), μοιράζουμε τη ζύμη, τοποθετούμε τα σταφύλια και από πάνω βάζουμε το κραμπλ. Ψήνουμε στους 190°C για 40-50'.