

Vocni Cramble



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**sezonskog voca po izboru
- jagode, trešnje, jabuke, kupine, maline
- **1**puding od vanile
- **2 kašike**griza
- **100 g**šecera

Za posipanje:

- **100 g**margarina
- **70 g**ovsenih pahuljica
- **50 g**brašna
- **100 g**šecera

Ostalo:

- sladoled od vanile

Priprema

Iseckati voce na kockice (sem kupina), posuti sa 100 g šecera, dodati kesicu vanilin šecera. Pomešati brašno, ovsene pahuljice, 100 g šecera i dodati margarin, promešati dok se ne dobije mrvicasta masa. Vatrostalnu ili keramicku posudu podmazati margarinom. Voce pomešati sa pudingom u prahu i 2 kašike griza. Sipati u posudu i prekriti sve sa mrvicama. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta, dok ne dobije rumenu boju korica.

Ostaviti da se prohladi oko 10 minuta i služiti sa sladoledom od vanile. Brzo i ukusno.

Savet

Voe možete staviti koje imate ili volite možete staviti samo šljive, ili jabuke i kupine, ili kruške.