Krambl od šljiva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **250 g**slatkog testa
- **1 kg** šljiva
- **1 šolja**šecera
- **1,5 šolja**brašna
- **125 g**putera

Priprema

Potreban materijal za kolac.

Testo razvijemo i stavimo u namašcen dublji pleh. Testo pecemo oko 15 minuta da ne bude previše gnjecavo, ako odmah sipamo šljive na njega.

Šljive ocistimo, pospemo šecerom, stavimo preko testa i pospemo sa krambl, mrvicama. Brašno i otopljen puter izmešamo, tako da dobijemo mrvicasto testo.

Pecemo na 200 C oko 30 minuta.

Savet

Ovde esto Krambl služe sa sladoledom od vanile ili sa pudingom. Pošto su moje šljive sveže, tek ubrane i sone, Inae ovde nemamo požegae niti druge vrste šljiva ove su više kao džanarike, ali ukusne. Krambl se može praviti

od raznog vrsta voa, i od sušenog takoe.