

# **Krambl sa šljivama**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **125** gmargarina
- **1 caša (2 dl)**šecera
- **1 cašamekog** brašna
- **1/2 caše**oštrog brašna

### **Vocni deo:**

- **600** gocišcenih šljiva
- **100** gmlevenih oraha
- **2 kesice**vanil šecera
- **2 kašice**ekstrakta ruma
- **malom**margarina za podmazivanje
- **po želji** cimeta

## **Priprema**

Vatrostalnu ciniju (kod mene okrugla prečnika 24 cm) podmazati tanko sa margarinom pa posuti sa trećinom mlevenih oraha. Na njih poreati očišcene šljive, a po njima posuti ekstrakt i jednu kesicu vanilinu. Potom posuti ostatak oraha.

U ciniju sipati brašno, šećer i listice margarina. Rukom zamesiti mrvicasto testo.

Testo ravnomerno rasporediti po šljivama.

Krambl peci pola sata na 200C. Ja sam pekla malo duže jer volim da bude hrskaviji i resiji.

im ga izvadite pospite ga vanilinom.

Kad se Krambl ohladi seci ga na željenu parcad i služiti uz kuglu sladoleda, vanil krema ili šлага.

### **Savet**

Krambl je veoma ukusan kola kome dodatak oraha uz šljive daje sjajan ukus. Kad se posluži uz dodatak sladoleda ili krema od vanile kao i šлага uživanje je potpuno. Krambl (mrvice) se veoma brzo i lako pravi.