

Krambl od šljiva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

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

Priprema

Potreban materijal za kolac.

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

Šljive ocistimo, pospemo šećerom, 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.