

Šljive sa orasima iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** šljiva (sveže ili iz zamrzivaca)
- **nekoliko kašika** šećera
- **1-2 kesice** vanilin šećera
- **100-150** goraha
- **malo** ekstrakta vanile
- **2-3 kašike** griza
- **malo** cimeta
- **2 dl** slatke pavlake
- **po želji** karamel preliva

Priprema

Odovarajući posudu podmazati puterom pa poređati polutke šljiva. Na svaku polutku staviti mešavinu mlevenih oraha, šećera, vanilina i cimeta (ako volite) ili polutke oraha (lakše se jedu mleveni). Posuti sa grizom i poprskati ekstraktom vanile ili ruma po želji. Zapeći šljive u rerni oko 20 minuta na 200°C.

Umutiti slatku pavlaku. Sipati malo šljiva u desertne činijice pa preko njih malo pavlake i karamel krema.

Savet

Ovaj desert tako?e se mo?e praviti i od suvih šljiva koje se prvo potope u toplu vodu da se speru, a i da nabubre. Mogu se puniti i cele ako ih nije lako ise?i na polutke. Ovaj desert se mo?e služiti sa sladoledom od vanile i prelivom po želji kao i rastopljenom belom ?okoladom.