

Krambl sa malinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašicica** ekstrakta ruma ili vanile
- **180 g** putera
- **2** žumanceta
- **3 kašike** mlevenih oraha

Za nadev:

- **400 g** malina
- **100 g** šecera
- **1+1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** gustina
- **3 kašike** mlevenog keksa
- **3+2 kašike** mlevenih oraha

Priprema

U činiji pomešati brašno, šecer, so, mlevene orahe i prašak za pecivo. Posebno viljuškom umutiti žumanca sa ekstraktom pa dodati u brašno. Na kraju dodati hladan puter iseckan na kockice, pa mikserom sa nastavkom za testo ili rukom zamesiti mrvicasto testo.

Okrugli kalup promera 26 cm obložiti po dnu pek papirom. Možete koristiti i neki drugi dublji pleh ili vatrostalnu ciniju.

Po dnu rasporediti dve trecine testa, pa ga utapkati rukama. Možete uzeti i cašu pa pritiskati mrvicu dnom ili valjati stranicom caše, ako želite baš ravnu koru.

Nadev od malina možete spremiti na dva nacina: prvi da blenderom usitnite maline pa umešate ostale sastojke. Drugi nacin koji sam ja primenila: pošto su maline bile smrznute stavila sam ih u šerpu i sa šećerima pustila da se rastope ne mešajući ih mnogo da bi ostalo i celih malina. Kad se otope isključiti ringlu, umešati gustin pa skinuti sa vatre, dakle ne kuvati. Umešati keks i orahe pa sipati preko testa. Nadev možete spremiti pre pravljenja testa.

Preko testa posuti ravnomerno ostatak testa. Po testu sipati takođe ravnomerno dve kašike mlevenih oraha. Po orasima posuti jedan vanil šećer.

Krambl peci na 190 C, 35-40 minuta da bude blago rumen.

Bilo bi dobro da se skroz ohladi, ali sam ga ja nacela još toplog pa se malo teže sekao i malo rasipao.

Krambl je bolje skroz ohladiti pa onda seci.

Možete ga poslužiti sa sladoledom od vanile, posebno leti, mada i bez toga je socan, ako prenocu.

Savet

Ranije sam objavila recept za Krambl sa šljivama, ali po ovom receptu je mnogo ukusniji. Razlog je jer sam testo kao i nadev obogatila sa mlevenim orasima tako da je i testo ukusnije, a i maline se sjajno slažu sa orasima. Krambl sa malinama je jednostavno fantastičnog ukusa.