

Krambl sa kajsijama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300** gbrašna
- **150** gšecera
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašicicaekstrakta vanile
- **180** gputera
- 2žumanca
- **3** kašikemlevenih oraha

Za nadev:

- **400-500** gkajsije
- **100** gžutog šecera
- **po ukusucimeta**
- 1vanil šecer
- **2** kašikegustina
- **3** kašikemlevenog keksa
- **3** kašikemlevenih oraha
- **po željimalo** ruma

Ostalo:

- 1 vanil šecer
- 2 kašikemlevenih oraha

Priprema

U ciniju šipati brašno, so, šecer, mlevene orahe, prašak za pecivo, žumanca umucena viljuškom, a na kraju hladan puter iseckan na kockice. Umutiti mikserom (nastavkom za testo) ili rukom mrvicasto testo. 2/3 testa sipati u okrugli kalup sa obracam koji smo obložili papirom za pecenje. Naši poravnati tako što dnom caše pritiskaju masu ili rukama. Sipamo preko testa nadev od kajsija.

Nadev: u šerpu staviti kajsije, šecer, i malo vode. Umešati i gustin razmucen i malo hladne vode. Mešati i cim provri skinuti sa vatre pa umešati ostale sastojke. Nadev je najbolje spremiti pre pravljenja testa. Na nadev posuti ostatak testa, a po njemu posuti oraha i vanil šecer.

Peci 35-40 minuta u rerni zagrejanoj na 190'C. Pecen krambl malo prohладiti pa skinuti obruc kalupa. Najbolje je ostaviti ga da se potpuno ohladi jer ce se lepše seci. Može se poslužiti sa kuhlom sladoleda.

Savet

Pravila sam ranije (i objavila) krambl sa šljivama pa sa malinama i ovaj sa kajsijama i mogu rei da je svaki veoma ukusan na svoj nain. Krambl sa kajsijama može se praviti i sa bademom ili kokosom umesto oraha jer se veoma lepo slažu se kajsijama.