

# Griotte Crumble



## Potrebni sastojci :

### Mrvice:

- 50 g mekanih ovsenih pahuljica
- 120 g brašna
- 100 g maslaca
- 60 g šećera
- limunova korica
- po želji sjeckani orašasti plodovi

### Griotte:

- višnje iz kompota i tečnost (sve zajedno 400 g)
- 100 ml ruma
- 2 kašike gustina (cca 25 g)
- 100 g tamne čokolade
- 50 g šećera (količinu dozirajte prema svom ukusu)
  
- Sladoled

## Izrada:

Hladan maslac izrezan na kockice dodati u sve ostale sastojke i rukama umijesiti mrvice i ostaviti sa strane.

Rernu uključiti na 180 st. da se grije.

Pripremiti posudice ili posudu za crumble i namastiti maslacem.

Izvagati sve višnje iz kompota i dodati tečnosti do 400 g, a zatim dodati i rum, šećer i gustin.

U posudice sipati prvo smjesu od višanja a zatim preko rasporediti čokoladu grubo nasjeckanu i preko čokolade rasporediti mrvice.

Peći 30-ak min na 180 st.

Poslužiti toplo uz guglu sladoleda.

