

# Crumble sa šljivama



## Priprema:

Za pripremu mrvica prvo je potrebno 150 g vitalis integralnog müslija samljati u električnom mlinčiću za kafu u brašno (iz smjese izdvojiti grožđice sa strane), a 50 g ostaviti u izvornom obliku. Mljeveni i obični müsli u odgovarajućoj posudi pomiješati sa hladnim maslacem izrezanim na kockice i šećerom. Zamijesiti rukom mrvičastu smjesu i ostaviti u frižider dok pripremite voće.

Šljive oprati, očistiti od koštica i izrezati na manje komadiće (koristite zrele šljive). Pomiješati ih sa šećerom, rum šećerom i gustinom.

Crumble možete pripremati u jednoj većoj vatrostalnoj posudi ili u više manjih. U posudice prvo sipati sloj voća, a preko rasporediti i sloj mrvica. Na kraju posuti i listićima badema.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 40-45 min u zavisnosti od rerne.

Pečen crumble prohladiti 15 minuta i poslužiti uz kuglu sladoleda.

Prijatno!

## Potrebni sastojci za 6 porcija:

### Mrvice:

- 200 g Dr. Oetker Vitalis integralni müsli
- 125 g hladnog maslaca
- 70 g smeđeg šećera
- 30 g Dr. Oetker badema u listićima
- opciono: rendana korica 1 limuna

### Voćni sloj:

- 800 g očišćenih šljiva
- 40 g smeđeg šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker rum šećera
- 30 g Dr. Oetker gustina

### Još potrebno:

- sladoled