

# Crumble sa sirom i borovnicama



## Potrebni sastojci za 6-8 keramičkih posuda za crumble:

### Za mrvičasto tijesto:

- 250 g Dr. Oetker Vitalis – Orašasto i šumsko voće (fino mljevenog)
- 70 g Dr. Oetker Vitalis – Orašasto i šumsko voće
- 180 g maslaca (hladan)
- 60 g smeđeg ili kokosovog šećera
- rendana korica 1 limuna
- 30 g listića badema

### Sirni nadjev:

- 300 g mascarpone sira (ili krem sira po želji)
- 150 g grčkog jogurta
- 70 g smeđeg ili kokosovog šećera
- sok od 1/2 limuna
- 20 g Dr. Oetker Original gustina

### Voćni dio:

- 600 g borovnica
- 20 g Dr. Oetker Original gustina
- 50 g smeđeg šećera (ili kokosovog šećera)

### Još potrebno:

- sladoled
- listići mente

## Priprema:

Za mrvičasto tijesto u sjecku fino samljati 250 g Dr. Oetker Vitalis – orašasto i šumsko voće musi, a 70 g ostaviti u izvornom obliku.

U odgovarajućoj posudi pomiješati vitalis musli, hladan maslac, šećer i rendanu koricu limuna. Zamijesiti rukom što brže mrvičasto tijesto i ostaviti u frižider dok pripremite sirni i voćni nadjev...

Sir i grčki jogurt sobne temperature pomiješati sa smeđim šećerom, limunovim sokom i gustinom u jednoličnu smjesu.

Borovnice očistiti i oprati. Dodati im gustin i šećer i lagano promiješati.

Pripremiti male keramičke posudice za crumble i u svaku na dno prvo utisnuti dio mrvičaste smjese (dio ostaviti za završni sloj), preko ravnomjerno rasporediti nadjev od sira. Preko sirnog nadjeva rasporediti i lagano utisnuti borovnice. Kao završni sloj u svaku posudicu rasporediti mrvičasti sloj i listiće badema.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 35-40 min vodeći računa da bademi ne izgore (temperaturu i dužinu pačenja prilagodite vašoj rerni).

Pečen crumble prohladiti oko 30 minuta i poslužiti uz sladoled po želji.

Prijatno!