



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

CRUMBLE SA ŠLJIVAMA

TIJESTO:

140g maslaca ili margarina sobne temperature

140g šećera

20g vanilin šećera

4 jaja sobne temperature

140g glatkog brašna

6g praška za pecivo

CRUMBLE:

115g glatkog brašna

130g smeđeg šećera

85g maslaca izrezanog na komadiće

3g cimeta

JOŠ:

10-15 šljiva (ili po željama i više) ili 1 tegla

kompota od šljiva



POSTUPAK:

CRUMBLE: U zdjeli pomiješati suhe sastojke. Dodati komadiće maslaca i vrhovima prstiju ih lagano umiješati dok se ne dobije smjesa nalik krušnim mrvicama. Ostaviti sa strane.

Pripremiti kalup za pečenje Ø 26 s papirom za pečenje na dnu.

Šljive oprati, prerezati po pola i izvaditi košticu, ili ako su iz kompota, dobro ih ocijediti

Pećnicu upaliti na 180°C. Dok se pećnica grije, pripremiti tijesto.

TIJESTO: Omekšali maslac i šećere mutiti mikserom dok ne postanu prozračni. Dodavati jaja, jedno po jedno. Ujednačiti smjesu prije dodavanja slijedećeg. U drugoj zdjeli prosijati brašno i prašak za pecivo. Suhe sastojke u dva-tri navrata dodati u mokre, promiješati špatulom do ujednačene smjese.

Tijesto izliti u kalup za pečenje. Na njega složiti šljive. *Crumble* posuti po vrhu

Peći dok čačkalica iz tijesta ne izlazi čista, cca 45'. Ostaviti da se ohladi u kalupu.

Za serviranje, nožem proći sa unutarnje ivice kalupa, skinuti kalup i naopačke okrenuti na tanjur.

Skinuti papir za pečenje, staviti tanjur za serviranje i ponovo okrenuti kolač, tako da je *crumble* na vrhu.

NAPOMENE:

- Za pripremu svega je potrebno 15-20'

- Pekla sam u pećnici bez ventilacije. Hoće li to biti točno 45' ili 5' gore – dolje, ovisi o svakoj pećnici – sami svoju najbolje poznajete
- Tijesto bude praktično žitko, ali ne smeta. Tako i treba
- Ovog puta sam koristila šljive iz kompota – ni ne znam otkud mi, ali mi ih je bilo žao ne iskoristiti. Dobro su se pokazale
- Umjesto šljiva možete staviti i neko drugo voće: breskve, višnje, marelice, šumsko voće... po željama
- Maslac je uvijek ljepša i ukusnija opcija, no dobro je i sa margarinom

Dobar tek!