



Slivkový crumble

Na slivkový crumble budete potrebovať (porcia pre 2 osoby):

Na náplň:

300 g vykôstkovaných sliviek
 2 lyžice cukru
 1 lyžičku mletej škorice
 1 lyžičku vanilkového extraktu
 1 dcl červeného vína
 oriešok masla

a na cesto:

125 g múky
 85 g masla
 40 g cukru
 20 g mletých mandlí

Recept na slivkový crumble je veľmi jednoduchý. Slivky narežte na menšie kúsky. Na panvici si roztopte trochu masla, pridajte naň slivky a zasypte cukrom. Chvíľku karamelizujte, pridajte mletú škoricu a vanilkový extrakt. Keď slivky pustia šťavu podlejte vínom, minútku povarte a odstavte. Slivky potom aj so šťavou preložte do formy, ktorá by mala mať na toto množstvo asi 18 cm.

Cesto pripravíte jednoducho a pohodlne. V mixéri pulzne zmixujte všetky ingrediencie na cesto. Vznikne vám maslová drobenka. Tou potom zakryte slivky vo forme. Pečte pri teplote 200 stupňov 20 až 25 minút.