

Mrvicasti desert (crumble)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**voca po želji
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kašika**šecera

Za mrvice:

- **90 g**hladnog margarina
- **110 g**brašna
- **80 g**šecera
- **40 g**seckanog orašastog voca po želji

Dekoracija:

- **po želji**šlag
- **po želji**kugle sladoleda

Priprema

Višnjama izvaditi koštice, dodati vanil šećer i šećer, izmešati i sipati u podmazanu vatrostalnu posudu.

Margarinu dodati brašno, šećer i orašasto voće pa sve dobro izmrviti rukama da se dobiju mrvice. Smesu naneti na voće i poravnati kašikom.

Peci 30-40 minuta na 200 stepeni.

Ostaviti da se ohladi pa kašikom vaditi i servirati u desertne čaše, preko mrvicaste smese staviti 1-2 kašike umućenog šlaga, poravnati, a zatim staviti po želji 2-3 kugle sladoleda (koristila sam od vanile i višanja).

Može se služiti i u tanjiru ili se jesti direktno iz posude :)

Savet

Ja sam koristila sam višnje.