

Šljive sa orasima iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** šljiva (sveže ili iz zamrzivaca)
- **nekoliko** kašika šecera
- **1-2** kesice vanilin šecera
- **100-150** goraha
- **malo** ekstrakta vanile
- **2-3** kašike griza
- **malocimeta**
- **2 dl** slatke pavlake
- **po želji** karamel preliva

Priprema

Odovarajucu posudu podmazati puterom pa poreati polutke šljiva. Na svaku polutku staviti mešavinu mlevenih oraha, šecera, vanilina i cimeta (ako volite) ili polutke oraha (lakše se jedu mleveni). Posuti sa grizom i poprskati ekstraktom vanile ili ruma po želji. Zapeci šljive u rerni oko 20 minuta na 200°C.

Umutiti slatku pavlaku. Sipati malo šljiva u desertne cinijice pa preko njih malo pavlake i karamel krema.

Savet

Ovaj desert takođe se može praviti i od suvih šljiva koje se prvo potope u toplu vodu da se speru, a i da nabubre. Mogu se puniti i cele ako ih nije lako iseći na polutke. Ovaj desert se može služiti sa sladoledom od vanile i prelivom po želji kao i rastopljenom belom okoladom.