

# Hrskavi kompot sa jabukama i suvim šljivama

## Krambl mrvice

120 g brašna  
60 g šećera  
60 g margarina s maslacem

## Nadev od jabuka i suvih šljiva

2 jabuke  
30 g margarina s maslacem  
30 g šećera  
100 g suvih šljiva  
 $\frac{1}{4}$  kašičice mlevenog cimeta

## Za posluživanje

3 kašike sladoleda od vanile

## Način pripreme

U činiji sjediniti brašno, šećer, margarin s maslacem isečen na kockice i sjediniti rukama u rastresitu masu. Prebaciti dobijenu masu u pleh sa pek papirom i peći u zagrejanj rerni na 170°C sa upaljenim ventilatorom 15 minuta.

Za nadev oljuštene jabuke očistiti od semenki, pa iseći na kockice. Prebaciti ih u šerpu sa istopljenim margarinom s maslacem i šećerom. Karamelizovati jabuke 2-3 minuta, pa dodati sitno isečene suve šljive. Na kraju dodati cimet, promešati i staviti sa strane da se malo ohladi.

Nadev prebaciti u vatrostalnu posudu, preko posuti na pola zapečene krambl mrvice. Vratiti sve u već zagrejanu rernu na još 15 minuta. Poslužiti sa sladoledom.