



Сладкиш със сини сливи и канелени трохи

⌚ 70—90 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

400 g	Сини сливи
300 g	Брашно
200 g	Мекото масло
100 g	Кристална захар
1 бр.	Яйце
	♦ Морска сол

За канелените трохи

120 g	Масло
140 g	Кристална захар
170 g	Брашно
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар
1 с.л.	♦ Канела на прах
	♦ Морска сол

- 1 Пригответе основата на сладкиша, като разбъркате захарта и брашното. Омесете ги с мекото масло и яйцето до получаване на стегнато тесто. Увийте го с домакинско фолио и оставете в хладилника за половин час.
- 2 Измийте сините сливи, разрежете ги на две и махнете костилките. Оставете настрана за по-късно.
- 3 Пригответе канелените трохи, като смесите всички продукти до ронливо тесто. Оформете на едри трохи.
- 4 Загрейте фурната на 160°C предварително. Извадете тестото за основата от хладилника, набрашнете плота и разточете тестото до дебелината на един пръст. Поставете го в кръгла форма върху хартия за печене. Изрежете тестото до ръба на тавичката - от останалото можете да оформите коричка около стената на формата за печене.
- 5 Разпределете сливите отгоре и ги поръсете с канелените трохи. Опечете във фурната за около 50 минути.
- 6 Оставете да се охлади леко и се насладете с ванилов сладолед.

