

# Śliwki pod kruszonką

## Składniki

|              |                                                                                                                                    |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>600 g</b> | śliwek                                                                                                                             |
| <b>50 g</b>  | zimnego masła                                                                                                                      |
| <b>60 g</b>  | mąki typ 405                                                                                                                       |
| <b>60 g</b>  | cukru brązowego                                                                                                                    |
| <b>40 g</b>  | cukru                                                                                                                              |
| <b>25 g</b>  | mieszanki przypraw: cukier trzcinowy, cynamon, wanilia w proszku, goździki, ziele angielskie, gałka muskatołowa, pieprz cayenne    |
| <b>½</b>     | laski wanilii                                                                                                                      |
| <b>1</b>     | łyżeczka przyprawy do ciasta: cynamon, skórka cytryny, skórka pomarańczowa, wanilia w proszku, sól, goździki, mielony biały pieprz |
| <b>1</b>     | szczypta soli morskiej                                                                                                             |

## Przygotowanie:

1. Przygotowujemy wszystkie składniki.
2. Śliwki myjemy, usuwamy pestki i kroimy na ćwiartki.
3. Następnie przechodzimy do przygotowania kruszonki. W misce mieszamy brązowy cukier z mąką, mieszanką przypraw do ciasta, solą i miąższem waniliowym z laski wanilii.
4. Następnie dodajemy zimne masło i ręcznie mieszamy wszystkie składniki. Tak przygotowaną kruszonkę wkładamy do zamrażarki na około **15 minut**.
5. Formy do pieczenia smarujemy odrobiną masła. Następnie układamy śliwki i posypujemy je mieszanką przypraw i białym cukrem. (Podane składniki wystarczą na trzy porcje pieczone w naczyniach żaroodpornych o średnicy ok. 12 cm).
6. Przechodzimy do grillowania. Deser ze śliwkami pod kruszonką upiekliśmy na [grillu gazowym Enders Monroe Black PRO 3 SIK Turbo](#). Grilla rozgrzewamy do temperatury **190°C**. W trakcie nagrzewania posypkę wyjmujemy z zamrażarki i równomiernie rozprowadzamy w foremkach z posypanymi cukrem owocami. Gdy grill się nagrzeje, naczynia do pieczenia umieszczamy w **obszarze pośrednim**, albo na **ruszcie do podgrzewania**.
7. Deser pieczemy około **30 minut**. Gdy posypka nabierze złocistego koloru, ciasto będzie gotowe do podania. Foremki zdejmujemy z grilla i zostawiamy do ostygnięcia na **3-5 minut**. Deser podajemy lekko ostudzony. Smak śliwek pod kruszonką możesz wzbogacić gałką lodów waniliowych – idealnie do tego pasują!

