

Śliwki z kruszonką

Składniki

na tortownicę o średnicy ok. 25 cm

Numery przy składnikach odwołują do dodatkowych informacji, pozwalających wybrać właściwe produkty.

500 g śliwek (najlepiej węgierek)

400 g jabłek ⁽¹⁾ (najlepiej kruchych np. lobo, celesta, alwa, antonówka, papierówka)

Kruszonka:

100 g daktyli ⁽²⁾

125 g mąki owsianej ⁽³⁾

125 g mąki orkiszowej

100 g masła klarowanego ⁽⁴⁾

Wykonanie

1. Piekarnik rozgrzać do temperatury 200 st. C (tryb góra-dół, bez termoobiegu).
2. Wysmarować tortownicę masłem klarowanym i oprószyć mąką.
3. Śliwki i jabłka pokroić w drobną kostkę i przełożyć do tortownicy. Podpiec przez 10 minut.
4. W międzyczasie przygotować kruszonkę:
 - a. Suszone daktyle zmielić z mąką na proszek.
 - b. Dodać masło klarowane i posiekać, tak aby można było formować grudki.
5. Wysypać kruszonkę na podpieczone owoce. Piec przez 20-25 minut aż kruszonka się zrumieni.

Wskazówki

⁽¹⁾ **jabłka:** więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)

⁽²⁾ **daktyle:** suszone owoce i orzechy, które kupujemy nie powinny zawierać szkodliwych konserwantów (sorbinian sodu, dwutlenek siarki itd.) czy dodatków (wiecie, że suszona żurawina składa się w 45% z białego cukru?!); dobre suszone owoce są ciemne, a nie pomarańczowe

⁽³⁾ **mąka owsiana:** mąkę owsianą można zrobić tanio i szybko, mieląc połączone otręby owsiane (ok. 50%) i płatki owsiane (ok. 50%), np. 50 g otrębów owsianych i 50 g płatków owsianych

⁽⁴⁾ **masło klarowane**: najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)