



JERNEJ KITCHEN

MEDEN KUTINOV KOLAČ Z LEŠNIKI

Meden kutinov kolač z lešniki je sočen, oreščkast in enostaven za pripravo. Ta recept praznuje sezono kutin in je odlična popoldanska sladica.

ZA	1	KOLAČ 12 CM X 24 CM (12 KOSOV)
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

KUTINOV SIRUP

- 300 g kutin (1 ali 2 kutini)
- 300 g Kombuche ali jabolčnika ("cider")
- 2 žlici medu
- 1/2 žličke vanilijeve arome ali semen
- 1 čajna žlička bio limonine lupinice
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 2 žlici sladkorja

KUTINOV KOLAČ

- 160 g masla, zmehčanega na sobno temperaturo
- 120 g sladkorja
- 1/2 čajne žličke vanilijeve arome ali semen
- 2 žlici medu
- 3 jajca
- 60 g polnozrnate moke
- 160 g gladke bele moke
- 1 čajna žlička pecilnega praška
- 80 g mletih lešnikov

KUTINOV SIRUP

Kutino očistimo. Narežemo na četrtine, sredico odstranimo. Vsako četrtino pa narežemo še na 3 dele. V kozico vlijemo Kombucho ali jabolčnik, dodamo med, vanilijo, limonino lupinico, limonin sok ter sladkor. Postavimo na šibek ogenj, počakamo da mešanica zavre in kuhamo še 30 - 35 minut. Mešanico nato precedimo v skledo in ohranimo tako sirup, kot tudi poširane kutine. Pustimo, da se sirup in kutine ohladijo, šele nato jih uporabimo v zmesi za kutinov kolač.

ZMES ZA KUTINOV KOLAČ

Pekač dimenzije 12 cm x 25 cm namastimo na dnu in ob straneh. Obložimo ga s papirjem za peko, tako da nekaj papirja za peko gleda ven ob straneh, na ta način bomo pečen kolač lažje dvignili in prestavili na rešetko. Pripravimo zmes za kolač. V skledi penasto stepemo zmehčano maslo, sladkor, vanilijevo aromo ali semena ter med. Stepamo 2 - 3 minute na visoki hitrosti. Postopoma, med mešanjem, dodamo jajca k masleni mešanici. Naslednje jajce dodamo šele, ko je prvo popolnoma vmešano. V ločeni skledi premešamo polnozrnato moko, belo moko, pecilni prašek, ščep soli in mlete lešnike. Izmenično dodajamo suhe sestavine ter 100g pripravljenega in ohlajenega kutinovega sirupa k masleni mešanici. Z električnim mešalnikom, na nizki hitrosti, zmes dobro premešamo in naslednjo porcijo sestavin dodamo šele, ko je prejšnja dobro vmešana, nastati mora gladka zmes.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Zmes za kolač enakomerno razporedimo po pripravljenem pekaču. Po vrhu razporedimo ohlajene kutine. Postavimo v

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kozica

cedilo

skleda

papir za peko

podolgovat pekač 12 cm x 24 cm

električni mešalnik

segreto pečico, kjer pečemo 50 - 60 minut pri 170 °C. Preverimo, da je kolač pečen. Zobotrebec zapičimo v sredino kolača, v kolikor je zobotrebec čist, je kolač pečen, sicer podaljšamo čas pečenja za nekaj minut. Pečen kolač vzamemo iz pečice in ga pustimo v modelu 10 minut, nato ga previdno prestavimo na rešetko. Ko je še topel, ga premažemo s preostalim kutinovitim sirupom, potem pa pustimo, da se ohladi. Kolač lahko postrežemo že, ko je rahlo topel. Razrežemo in postrežemo.