



JERNEJ KITCHEN

ČEŠNJEV DROBLJENEC S KOKOSOM

Češnjev drobljenec s kokosom je odlična poletna sladica, ki jo postrežemo toplo ali sobne temperature.
Preprost recept za slastno sladico s češnjami.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

ČEŠNJEV NADEV

- 450 g svežih češenj
- 50 g sladkorja
- 1 žlica Kirsch ali Maraschino žganja (poljubno)
- 2 žlici limoninega soka
- 2 žlici koruznega škroba (gustina)
- 85 ml vode

KOKOSOV DROBLJENEC

- 60 g grobe kokosove moke
- 1 žlica sladkorja
- 1 žlica rjavega sladkorja
- 30 g gladke bele moke
- 20 g mandljevih lističev
- 1/2 žličke bio limonine lupinice
- 60 g hladnega masla

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

- 4 kepice vanilijevega sladoleda

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kozica
- globok pekač (20 cm x 25 cm)

ČEŠNJEV NADEV

Češnje izkoščičimo in jih damo v skledo. Dodamo sladkor, kirsch liker (poljubno), limonin sok, gustin in vodo. Sestavine premešamo in damo v kozico. Postavimo na zmeren ogenj in med rednim mešanjem kuhamo tako dolgo, da mešanica rahlo zavre, približno 2 - 3 minute. Odstavimo z ognja in prestavimo v pekač velikosti približno 20 cm x 25 cm. Postavimo na stran za 10 minut, da se češnje rahlo ohladijo.

KOKOSOV DROBLJENEC

Pripravimo kokosov drobljenec. V skledi premešamo grobo mleto kokosovo moko, sladkor, rjavi sladkor, gladko belo moko, mandljeve lističe in limonino lupinico. Dodamo na kocke narezano hladno maslo. S prsti sestavine dobro pregnetemo, da se povežejo in dobimo drobljivo zmes.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Drobljenec enakomerno razporedimo po češnjah v pekaču. Pekač postavimo na večji pekač, da nam med pečenjem sokovi ne bi tekli po pečici. Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 40 minut pri 180 °C. Pečen češnjev drobljenec s kokosom postavimo iz pečice in pustimo, da se nekoliko ohladi, nato ga še toplega (ali hladnega) postrežemo. Poljubno serviramo s kepico vanilijevega sladoleda.

NASVET

V kolikor se nam zdi, da se drobljenec prehitro peče in hitro dobiva rjavo barvo na vrhu, ga poljubno po 20 minutah pokrijemo z alufolijo.

