



JERNEJ KITCHEN

JAGODNI DROBLJENEC

Jagodni drobljenec je eden izmed najnih najljubših poletnih receptov. Sočne, sladke jagode, pečene s krhkim, zlatim drobljencem in postrežene s sladoledom.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

JAGODNI NADEV

- 700 g jagod
- 100 g sladkorja
- 1 čajna žlička vanilijeve paste ali semena enega vanilijevega stroka
- 3 čajne žličke gustina
- 1 žlica sveže iztisnjene limoninega soka

DROBLJENEC

- 210 g gladke bele moke
- 100 g sladkorja
- 50 g rjavega sladkorja
- 170 g hladnega masla
- 1/2 čajne žličke vanilijeve paste ali noževa konica semen vanilije

POSTREŽEMO (POLJUBNO)

- 6 kepic vanilijevega sladoleda

TOOLS AND EQUIPMENT

- nož
- okrogel pekač (premer 24 cm)
- skleda
- večji pekač

JAGODNI NADEV

Pripravimo jagodni nadev. Jagode očistimo in narežemo na enakomerno velike kose. Prestavimo jih v okrogel pekač premera približno 24 cm. Čez jagode posujemo sladkor in dodamo vanilijo, gustin in sveže iztisnjen limonin sok. Premešamo, da se sestavine povežejo in postavimo na stran za 10 minut. Pečico segrejemo na 190 °C.

DROBLJENEC

Medtem pripravimo drobljenec. V skledi premešamo gladko belo moko, sladkor, rjav sladkor, ščep soli, vanilijev pasto in na manjše kocke narezano hladno maslo. S prsti sestavine dobro pregnetemo, da se povežejo in dobimo drobljivo zmes. Drobljenec enakomerno razporedimo po jagodah v pekaču. Okrogel pekač postavimo na večji pekač, da nam med pečenjem sokovi ne bi uhajali po pečici. Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 45 - 50 minut pri 190 °C.

POSTREŽEMO

Pečen jagodni drobljenec vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. Razdelimo med šest krožnikov in poljubno postrežemo s kepcico kvalitetnega vanilijevega sladoleda.