



## JERNEJ KITCHEN

# JAGODNI DROBLJENEC

*Jagodni drobljenec je eden izmed najinih 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 EQUIPEMENT

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, rjavi sladkor, ščepljeni soli, vanilijevo 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 segreti 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 kepicami kvalitetnega vanilijevega sladoleda.