



JERNEJ KITCHEN

MALINOVO PECIVO S POLNOZRNATIM DROBLJENCEM

Malinovo pecivo s polnozrnatim drobljencem je enostaven recept, odličen za praznovanja ali vikend razvajanja. Mehek biskvit, ki se dobro hrani več dni.

ZA	16	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

POLNOZRNATI DROBLJENEC

115 g hladnega masla

80 g sladkorja

150 g polnozrnate moke

MALINOVO PECIVO

320 g gladke bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

180 g masla sobne temperature

250 g sladkorja

1/2 žličke vanilijeve paste oziroma vanilijevih semen

1/4 žličke soli

3 jajca

180 g kisle smetane

150 g Ms. Jam bio sadni namaz (Uroš in Valentina)

TOOLS AND EQUIPMENT

Manjša skleda

Večja skleda

Kuhinjska lopatka

Električni mešalnik ali kuhinjski robot

Pekač velikosti 25 cm x 35 cm

Papir za peko

POLNOZRNATI DROBLJENEC

Najprej naredimo polnozrnati drobljenec. Maslo narežemo na kocke. V skledi premešamo in z rokami dobro pregnetemo maslo, sladkor in polnozrnato moko. Dobiti moramo peščeno zmes. Postavimo na stran v hladilnik do uporabe. Pečico segrejemo na 180 °C.

PRIPRAVIMO BISKVIT

Pripravimo biskvit. V manjši skledi premešamo moko in pecilni prašek. V večji skledi stepemo maslo sobne temperature, sladkor, vanilijo in sol v penasto zmes. Z električnim mešalnikom stepamo 5 - 8 minut, oziroma tako dolgo, dokler zmes ni bele barve in penasta.

NASVET

Zelo pomembno je, da mešamo dovolj dolgo, sicer biskvit ne bo puhast.

PRIPRAVIMO BISKVIT

Nato med rednim mešanjem postopoma dodamo jajca. Naslednje jajce dodamo šele, ko je prvo popolnoma vmešano v zmes. Ko so jajca vmešamo, izmenjajo dodajamo v zmes mešanico moke in kislo smetano. Med vsakim posameznim dodajanjem moke ali kisle smetane zmes na hitro premešamo z električnim mešalnikom. Nastati mora gladka zmes.

PRIPRAVIMO MALINOVO PECIVO Z DROBLJENCEM

Pekač velikosti 25 cm x 35 cm namastimo in obložimo s papirjem za peko. Dve tretjini biskvitne zmesi razporedimo po pekaču, pomagamo si s kuhinjsko lopatko. Čez biskvit namažemo malinov **Ms. Jam bio sadni namaz (Uroš in Valentina)**. Pomagamo si s kuhinjsko lopatko ali žlico. Po

Sponsored

sadnem namazu razporedimo preostalo zmes za biskvit. Po vrhu enakomerno posujemo še polnozrnati drobljenec.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Malinovo pecivo s polnozrnatim drobljencem postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 40 - 45 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da je drobljenec zlato rjava zapečen. Pečeno malinovo pecivo z drobljencem vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se ohladi, nato ga razrežemo in postrežemo.