



## 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 EQUIPEMENT

- Manjša skleda
- Večja skleda
- Kuhinjska lopatka
- Električni mešalnik ali kuhinjski robot
- Pekač velikosti 25 cm x 35 cm
- Papir za peko

Sponsored

### 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, izmenjaje dodajamo v zmes mešanico moke in kisle smetane. 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

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 rjavo zapečen. Pečeno malinovo pecivo z drobljencem vzamemo iz pečice in postavimo na stran, da se ohladi, nato ga razrežemo in postrežemo.