



JERNEJ KITCHEN

KVAŠENA GNEZDA Z VANILJEVO KREMO

Kvašena gnezdeca z vaniljevo kremo in malinami so krasno pecivo, odlično za praznovanja ali vikend poslastice. Kruhek je mehek in slasten, nadev pa bogat.

| | | |
|-------------|-----|----------------|
| ZA | 10 | KVAŠENIH GNEZD |
| PRIPRAVA: | 20 | MINUT |
| VZHAJANJE: | 60 | MINUT |
| PEČENJE: | 25 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 105 | MINUT |

KVAŠENA GNEZDA

- 180 g mleka
- 50 g sladkorja
- 7 g (1 vrečka) suhega kvasa
- 400 g gladke bele moke
- 2 jajci
- 1/2 žličke vaniljeve paste
- 85 g masla
- 100 g malin (svežih ali zamrznjenih)
- 1 jajce (za premaz)
- 2 žlici mleka (za premaz)
- 3 žlice sladkorja za dekoracijo

VANILJEVA KREMA

- 250 g mleka
- 1 čajna žlička vaniljeve paste
- 25 g gustina
- 45 g sladkorja
- 3 rumenjaki
- 60 g masla

PRIPRAVIMO KVASEC

V manjši skledi premešamo mleko, sladkor in kvas. Postavimo na stran za 5 minut.

ZGNETEMO TESTO ZA GNEZDA

V večjo skledo damo moko, razžvrkljani jajci, vanilijo in kvasni nastavek. Zagnetemo v prožno testo. Gnetemo približno 3 - 4 minute pri nizki hitrosti v kuhinjskem robotu ali 6 - 8 minut na roke. Dodamo na kocke narezano maslo sobne temperature in ga vgnetemo v testo. Gnetemo tako dolgo, da se maslo popolnoma vgnete v testo ter da je testo gladko in prožno. Skledo pokrijemo in pustimo vzhajati 45 - 60 minut na sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da se masa podvoji.

VANILJEVA KREMA

V skledo damo rumenjake, sladkor, gustin, vanilijo in ščep soli. Z ročno metlico dobro stepemo, tako da dobimo gladko penasto jajčno zmes. Čez jajčno zmes postopoma vlijemo vrelo mleko, medtem neprestano mešamo z metlico. Dobiti moramo gladko vaniljevo mešanico brez grudic. Prelijemo nazaj v kozico in postavimo na srednje močan ogenj. Med rednim mešanjem kuhamo 2 - 3 minute, da se mešanica zgosti. V toplo kremo med rednim mešanjem postopoma dodamo hladne kocke masla in jih dobro vmešamo v kremo. Vaniljevo kremo postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo.

OBLIKUJEMO GNEZDA

Pečico segrejemo na 200 °C ali 180 °C (ventilator). Testo razdelimo na deset enakih delov (po približno 80g). Vsak del testa oblikujemo v kroglico, ter pa položimo na dva večja pekača obložena s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda
večja skleda
kuhinjski robot (poljubno)
metlica
kozica
pekač
papir za peko
čopič

dovolj prostora. Postavimo na stran za 5 - 10 minut, da bomo lažje naredili vdolbinice. Kroglice nato s prstom sploščimo, da nastane vdolbina, okrog pa je še vedno centimeterski rob in oblika spominja na gnezdo. Pustimo še 5 - 10 minut, da testo nekoliko vzhaja.

GNEZDA Z VANILIJO IN MALINAMI

Vsako vdolbinico napolnimo s približno dvema žlicama ohlajene vanilijeve kreme. Na kremo položimo tri maline. V manjši skledi razžvrkljamo jajce in mleko. S čopičem premažemo rob gnezdec ter jih posujemo s sladkorjem za dekoarcijo.

SPEČEMO

Postavimo v segreto pečico. V kolikor pečemo z nastavitvami na ventilator, lahko spečemo oba pekača peciva naenkrat, sicer pečemo vsak pekač posebej. Gnezda pečemo 25 - 30 minut, oziroma dokler rob ni zlato zapačen, sredica pa je še vedno mehka. Pečena gnezda postavimo na rešetko in počakamo, da se ohladijo.