



JERNEJ KITCHEN

BOROVNIČEVI KOLAČKI Z MAKOM (SCONES)

Borovničevi kolački z makom, ali scones so fina sladica, ki izvira iz Velike Britanije. Odlični za zajtrk, piknik, prigrizek, narejeni v samo 50 minutah.

ZA	12	KOLAČKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

BOROVNIČEVI KOLAČKI Z MAKOM

500 g gladke bele moke, tip 500

100 g sladkorja

1 čajna žlička limonine lupinice

15 g pecilnega praška

1/2 žličke vanilijeve paste

250 g hladnega masla

175 ml hladnega mleka

1 jajce

30 g maka

120 g zamrznjenih borovnic

2 žlici rjavega sladkorja za posip

TOOLS AND EQUIPEMENT

Večji pekač (ali dva manjša pekača)

papir za peko

večja skleda

strgalnik

lopatka

nož za razrez testa

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 190 °C (ventilator). Večji pekač (ali dva manjša pekača) obložimo s papirjem za peko.

ZMES ZA KOLAČKE

V večjo skledo stresemo moko in dodamo sladkor, limonino lupinico, pecilni prašek in vanilijo. V mešanico nastrgamo hladno maslo. Med rokami tremo mešanico, kot, da bi delali svaljke, da dobimo peščeno zmes. V ločeni skledi premešamo mleko in jajce. Večino mlečne mešanice dodamo k suhim sestavinam in z lopatko na hitro premešamo, da se sestavine premešajo. Približno dve žlici mlečne mešanice prihranimo. Pazimo, da ne mešamo preveč. V zmes dodamo mak in borovnice in z rokami rahlo zagnetemo, da se zmes poveže in sprime skupaj. Trikrat testo preložimo kot pismo, da se bodo ustvarile plasti.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi sveže borovnice.](#)

RAZREŽEMO KOLAČKE

Testo prestavimo na pomokano površino in razdelimo na dva dela. Vsak del testa ločeno oblikujemo v krog, debeline 3.5 cm - 4 cm. Z nožem zarezemo na pol, nato pa vsako polovico na tri trikotnike, da dobimo skupaj šest kosov testa v obliki trikotnika. Ponovimo še s preostalim testom.

NASVET

[Na tem mestu lahko zamrznemo kolačke. Najprej jih postavimo v zamrzovalnik na pekaču, nato pa jih prestavimo v zamrzovalne vrečke.](#)

PRIPRAVA PRED PEČENJEM

Kolačke položimo na pripravljen pekač, pazimo, da je med njimi dovolj prostora, saj se bodo med pečenjem razširili. Premažemo jih s preostalo mešanico mleka. Posujemo z rjavim kristalnim sladkorjem. Pekač s kolački postavimo v zamrzovalnik za 15 minut, da se bodo kolački lepše spekli.

NASVET

Če v zamrzovalniku nimamo prostora, lahko damo kolačke za 30 minut v hladilnik, ali pa ta korak izpustimo.

PEČENJE

Postavimo v segreto pečico, na srednjo rešetko in pečemo 18 - 20 minut, oziroma dokler niso zlato rjavo zapečeni. Med pečenjem, po polovici časa pečenja, enkrat obrnemo pekač, da se kolački enakomerno spečejo. Pečene scones prestavimo na rešetko, da se ohladijo, nato jih postrežemo.