



JERNEJ KITCHEN

POHORSKA OMLETA

Pohorska omleta je odličen slovenski recept za 30-minutno sladico, ki izgleda fantastično, a je preprosta. Gre za biskvit z džemom, sadjem in smetano.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	8	MINUT
ČAS SKUPAJ:	28	MINUT

POHORSKA OMLETA

2 jajci

30 g sladkorja

40 g gladke bele moke

1/4 žličke vanilijeve paste

1 žlica višnjevega likerja (poljubno)

40 g brusnične marmelade

160 ml sladke smetane

20 g sladkorja v prahu

200 g mešanega jagodičevja (maline, robide, borovnice)

TOOLS AND EQUIPEMENT

okrogel pekač premera 20 cm

večja skleda

manjša skleda

električni mešalnik

lopatka

manjši valjar ali plastenka

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 200 °C. Rešetko damo na sredino. Okrogel pekač premera 20 cm dobro namastimo z maslom po celotni notranjosti, tudi ob straneh.

PRIPRAVIMO BISKVIT

Rumenjaka in beljaka ločimo. V večjo skledo damo rumenjaka, v manjšo skledo beljaka. K rumenjaku damo sladkor in vanilijo. Z električnim mešalnikom stepamo 3 - 4 minute, da dobimo penasto zmes blede barve. S čistimi metlicami stepemo beljake. Stepamo na visoki hitrosti, dokler niso beljaki čvrsti. Polovico beljakov na hitro vmešamo v rumenjakovo zmes z lopatko. Moko presejemo v rumenjakovo zmes in premešamo v gladko mešanico. Nato počasi, z rahlimi krožnimi gibi vmešamo preostale beljake. Potrudimo se, da obdržimo čim več volumna.

BISKVIT SPEČEMO

Zmes za omleto vlijemo v pripravljen pekač in jo enakomerno razporedimo. Najlažje to naredimo tako, da pekač nekajkrat potresemo. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 8 minut pri 200 °C. Še vročo pečeno pohorsko omleto prestavimo na rešetko ter jo previdno prepognemo čez manjši valjar ali 500ml plastenko. Damo na stran za 3 - 5 minut, da se rahlo ohladi.

DEKORIRAMO IN POSTREŽEMO

V skledo damo sladko smetano in sladkor v prahu, stepemo do čvrstih vrhov. Previdno odpremo pohorsko omleto, odstranimo valjar ali plastenko. Poljubno premažemo z višnjevim likerjem, nato premažemo z brusnično marmelado. Napolnimo z mešanim jagodičevjem. Žlico jagodičevja prihranimo za dekoracijo. Smetano razporedimo po sadju v omleti. Pomagamo

si z dresirno vrečko (lahko pa tudi z žlico). Po smetani posujemo še prihranjeno sadje in poljubno še nekaj listkov sveže mete. Razrežemo in postrežemo.