



JERNEJ KITCHEN

FIGOVI PIŠKOTI (ŠTRUDLE)

Figovi piškoti so fantastični za porabo suhih fig. Enostaven recept za piškote polnega okusa, ki se dobro hranijo. Odlični za božične praznike.

ZA	16	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK:	20	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

PIŠKOTI

- 50 g masla, sobne temperature
- 50 g rjavega sladkorja (light Muscavado)
- 1/4 žličke vanilijeve paste
- 1 jajce
- 1/4 žličke pecilnega praška
- 180 g gladke bele moke

NADEV

- 200 g suhih fig
- 45 ml vode
- 1 žlica marelične marmelade
- 30 g rjavega sladkorja (Light Muscavado)
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 1/4 žličke cimeta v prahu
- 20 g sesekljanе temne čokolade

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji pekač
- papir za peko
- električni mešalnik ali robot
- prozorna folija za živila

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

PRIPRAVIMO ZMES ZA PIŠKOTE

V skledo damo zmeščano maslo, rjav sladkor, ščep soli in vanilijevo pasto. Pri zmerni hitrosti stepamo z električnim mešalnikom 2 minuti, oziroma dokler ni mešanica povezana in gladka. Dodamo jajce in nadaljujemo s stepanjem še minuto. K mešanici primešamo pecilni prašek in gladko belo moko, le toliko, da se sestavine premešajo. Zagnetemo z roko v enotno zmes za piškote. Zmes za piškote ovijemo s prozorno živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 20 - 30 minut.

NASVET

[Testo lahko hranimo v hladilniku tudi čez noč, oziroma do 7 dni.](#)

PRIPRAVIMO FIGOV NADEV

V kozico damo sesekljanе fige, vodo, marelično marmelado in rjavi sladkor. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo 5 - 8 minut pri šibkem ognju, da se fige zmeščajo. Dodamo limonin sok in cimet. Fige s paličnim mešalnikom ali v multipraktiku premešamo, da nastane gladka pasta. Postavimo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo. V zmes vmešamo še sesekljanо temno čokolado.

FIGOV NADEV

Na delovno površino damo papir za peko. Roke rahlo naoljimo. Figovo zmes razpolovimo in polovico testa oblikujemo v enakomeren svaljek dolžine 35 cm. Zavijemo v papir za peko in

kozica
palični mešalnik ali multipraktik
valjar
kuhinjski nož

postavimo v hladilnik do uporabe. Postopek ponovimo še s preostalo figovo mešanico.

FIGOV NADEV IN PIŠKOTI

Delovno površino pomokamo in nanjo položimo testo za piškote. Razvaljamo v pravokotnik velikosti 40 cm x 20 cm. Po dolžini prerežemo testo na pol, da dobimo dva širša trakova. Najlažje bomo to naredili z nožem za pico. Na sredino vsakega traku damo pripravljen figov nadev, tako da je figov svaljek pozicioniran na sredino. Figov nadev rahlo sploščimo s prsti proti nadevu in testo tesno zapremo čez nadev. Vrhove testa dobro stisnemo, da nam nadev med pečenjem ne bo uhajal.

PEČENJE

Vsak svaljek narežemo na 8 piškotov, skupaj bomo dobili 16 piškotov. Piškote prestavimo na pripravljen pekač s stisnjenim delom navzdol. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Vsak piškot rahlo spoščimo. Pečemo v segreti pečici 15 - 18 minut na srednji rešetki pri 180 °C.