



## JERNEJ KITCHEN

# JABOLČNE REZINE S PUDINGOM

*Jabolčne rezine s pudingom so odlično pecivo, ki je narejeno preprosto in se dobro shranjuje. Obožujejo ga veliki in mali in recept je sila enostaven.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

### KRHKO TESTO

250 g gladke bele moke

80 g rjavega sladkorja

40 g mletih mandljev

175 g hladnega masla

1 žlica mleka

### VANILIJEV PUDING

300 ml mleka

60 ml mleka

40 g vanilijevega pudinga iz vrečke

2 žlici sladkorja

30 g masla

1 rumenjaka

### JABOLČNI NADEV

4 Evelina jabolka

1/4 žličke klinčkov v prahu

1/4 žličke ingverja v prahu

1/2 žličke cimeta v prahu

50 g rjavega sladkorja

1 čajna žlička gustina

1 čajna žlička limoninega soka

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 200 °C. Pekač velikosti 20 cm x 25 cm obložimo s papirjem za peko tako, da ga nekaj gleda čez pekač. Ob straneh zavarujemo s kovinskimi sponkami.

### KRHKO TESTO

V skledi premešamo moko, rjavi sladkor, mlete mandlje in ščep soli. Dodamo hladno maslo in s prsti nadrobimo mešanico, da dobimo peščeno zmes. Dodamo mleko in zagnemo v krhko testo. Testo damo na pol, polovico zavijemo v živilsko folijo, polovico pa enakomerno razporedimo po dnu pekača. Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 15 minut. Pečeno testo postavimo iz pečice na sobno temperaturo za 5-10 minut. Temperaturo pečice spremenimo na 180 °C.

### VANILIJEV PUDING

Večino (300ml) mleka damo v kozico in postavimo na zmeren ogenj, počakamo, da zavre. Prestalo mleko (60 ml) mleka damo v skledo. Dodamo vanilijev puding iz vrečke ter sladkor in z metlico premešamo. Vrelo mleko med rednim mešanjem vlijemo v skledo s pudingom, da se sestavine povežejo. Nato pa mešanico vlijemo nazaj v kozico in med rednim mešanjem kuhamo 3 minute, da se zmes skuha. Redno mešamo, da preprečimo nastajanje grudic. Odstavimo z ognja in v mešanico vmešamo maslo. Postavimo na stran za 5 minut, da se mešanica nekoliko ohladi, nato vanjo vmešamo še rumenjaka.

### JABOLČNI NADEV

Jabolka olupimo, odstranimo sredico in nastrgamo. Dodamo začimbe, rjavi sladkor, gustin in limonin sok ter premešamo.

## TOOLS AND EQUIPEMENT

Pekač velikosti 20 cm x 25 cm  
papir za peko  
kozica  
skleda  
metlica  
strgalnik

## PLASTI IN PEČENJE

Vaniljevo mešanico razporedimo čez ohlajeno in pečeno testo. Čez puding razporedimo jabolčno mešanico. Jabolčno mešanico rahlo pritisnemo navzdol. Preostalo polovico testa vzamemo iz zamrzovalnika in ga nastrgamo. Jabolčno plast enakomerno posujemo z nastrganim testom. Postavimo v pečico in pečemo 45 minut pri 180 °C. Postavimo na stran, da se pecivo ohladi, nato razrežemo in postrežemo. Poljubno lahko pecivo postrežemo tudi s kepico vanilijevega sladoleda.