



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 rumenjak

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 zagnetemo 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 prepričimo 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 rumenjak.

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.