



JERNEJ KITCHEN

SLADICA V KOZARCU Z GRŠKIM JOGURTOM IN BRESKVAMI

Sladica v kozarcu z grškim jogurtom in breskvami je pripravljena v manj kot eni uri in je odlična za poletne vikende in piknike. Slastno in krasno!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

PEČENO TESTO

60 g gladke bele moke
60 g ovsenih kosmičev
50 g sladkorja
60 g hladnega masla
1 čajna žlička sesekljanega rožmarina

SADNI NADEV

3 breskve
50 g sladkorja
1/2 žličke vanilijeve paste
60 ml vode
1 žlica limoninega soka
1 čajna žlička Agartine (Kotanyi)
100 g robid

KREMA

250 g sladke smetane
1 žlica sladkorja
1/4 žličke vanilijeve paste
120 g grškega jogurta

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 200 °C ali 190 °C (ventilator).

PRIPRAVA TESTA

v manjšo skledo damo moko, ovsene kosmiče, sladkor in na kocke narezano hladno maslo. Začnimo s ščepom soli in rožmarinom. Z rokami zagnetemo v testo, da se sestavine povežejo in nastane enotna zmes. Postavimo v zamrzovalnik za 5 minut, ali v hladilnik za 15 minut, da se testo strdi.

BRESKVE

Breskve očistimo, odstranimo koščico in narežemo na osmine. Damo v kozico skupaj s sladkorjem, vanilijo in vodo. Pristavimo na zmeren ogenj, premešamo in med občasnim mešanjem kuhamo 15 - 20 minut, oziroma tako dolgo da postanejo breskve mehke. Agartino premešamo v manjši skodelici z dvema žlicama vode. K breskvam dodamo limonin sok in agartino, premešamo in kuhamo do vretja, nato pa še 2 minuti. Dodamo robide in kuhamo še 2 minuti. Odstavimo z ognja, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo.

SPEČEMO TESTO

Manjši pekač obložimo s papirjem za peko in vanj nastrgamo pripravljeno in ohlajeno testo. Testo v enem sloju razporedimo po pekaču in postavimo v segreto pečico. Pečemo 15 minut pri 200 °C (ali 190 °C ventilator).

KREMA

V skodelici stepemo sladko smetano, sladkor in vanilijo do

manjša skleda

kuhinjski nož

kozica

pekač

papir za peko

električni mešalnik

4x kozarec za serviranje

strgalo

POSTREŽEMO

Med štiri kozarce razporedimo sestavine, da si sledijo tako: jogurtova krema, pečeno testo, sadni nadev, jogurtova krema, sadni nadev in pečeno testo. Poljubno še dodatno dekoriramo in postrežemo.