



JERNEJ KITCHEN

BRESKOV KOBLER S POLNOZRNATO MOKO

Breskov kobler s polnozrnato moko je čudovita ameriška sladica. Gre za recept, kjer kraljuje sadje, po vrhu pa razporedimo kolačke, ki se zlato zapečejo.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	70	MINUT

KOLAČKI

180 g gladke bele moke
60 g polnozrnate moke
50 g sladkorja
10 g pecilnega praška
125 g hladnega masla
60 g mleka
1 jajce

BRESKOV NADEV

1 kg zrelih breskev
1 žlica gustina
60 g rjavega sladkorja (Light Brown Muscavado)
1/2 žličke vanilijeve paste

PREMAZ

1 žlica stopljenega masla
1 žlica sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
lopatka
valjar
pekač velikosti 20 x 30 cm

PRIPRAVA

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

PRIPRAVA TESTA ZA KOLAČKE

V skledo damo gladko moko, polnozrnato moko, sladkor, ščep soli in pecilni prašek. Premešamo in dodamo nastrgano hladno maslo. Med rokami tremo mešanico, kot da bi delali svaljke, da dobimo peščeno zmes. V ločeni skledi razžvrkljamo mleko in jajce. Vlijemo v testo in z lopatko premešamo, da nastane enotna zmes. Postavimo za 10 minut v hladilnik.

NASVET

[Uporabimo lahko tudi multipraktik, kjer vse sestavine na hitro premešamo.](#)

BRESKVE

Breskve očistimo, odstranimo koščico in narežemo na krhleje. Breskve stresemo v pekač velikosti 20 cm x 30 cm. Dodamo gustin, rjavi sladkor in vanilijevo pasto. Premešamo, da se sestavine povežejo.

TESTO RAZREŽEMO

Delovno površino rahlo pomokamo in nanjo položimo testo. Z rokami ga sploščimo in razvaljamo da dobimo približno velikost pekača in 1 cm debelo testo. Iz testa izrežemo poljubno velike kroge in jih razporedimo čez breskve v pekaču. Testo premažemo z maslom in posujemo s sladkorjem.

PEČENJE

Breskov kobler prestavimo v pečico, kjer pečemo 45 - 50 minut pri 190 °C (ventilator). Če se sladica hitro peče, jo zadnjih 15

minut pokrijemo z alufolijo, da preprečimo prehitro peko. Ko je kobler pečen, ga vzamemo iz pečice in postavimo na stran za nekaj minut, nato razdelimo med skodelice in poljubno postrežemo z vaniljevim sladoledom.