



JERNEJ KITCHEN

ENOSTAVNO PECIVO S SADJEM

Enostavno pecivo s sadjem je odlično za vsak dan ali posebne priložnosti. Narejeno hitro, enostavno in s poljubnim sadjem.

ZA	8	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

ENOSTAVNO PECIVO S SADJEM

125 g gladke bele moko

1/4 žličke pecilnega praška

125 g masla sobne temperature

115 g sladkorja

1 čajna žlička soli

1 čajna žlička vanilijeve paste ali semena 1/2 vanilijevega stroka

1/2 čajne žličke limonine lupinice

2 jajci

40 g kisle smetane

1 breskev

1 manjša hruška

1 figa

ZA POSTREŽBO

100 g kisle smetane

1 žlica medu

2 žlici nesoljenih pistacij, poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT

okrogel pekač 20 cm

manjša skleda

večja skleda

PRIPRAVA

Okrogel pekač premera 20 cm dobro namastimo z maslom in pomokamo. Odvečno moko otresemo iz pekača. Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 180 °C.

TESTO ZA PECIVO

V manjši skledi premešamo gladko belo moko in pecilni prašek. Postavimo na stran do uporabe. V večjo skledo damo maslo sobne temperature, sladkor, sol, vanilijevo pasto in limonino lupinico. Z električnim mešalnikom penasto stepemo. Stepamo 5 - 8 minut, da nastane kremna zmes.

TESTO ZA PECIVO

Postopoma dodamo jajci. Preden dodamo drugo jajce, dobro stepemo z električnim mešalnikom, da se zmes poveže. Mešanico moko in pecilnega praška presejemo v zmes. Na hitro premešamo z električnim mešalnikom, da se sestavine povežejo, ne mešamo predolgo. Dodamo še kisko smetano in z lopatko na hitro vmešamo v zmes.

PEČENJE

Testo vlijemo v pekač in ga z lopatko enakomerno razporedimo. Sadje očistimo in narežemo na enakomerne rezine, krhlje. Razporedimo čez testo in postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 40 - 45 minut pri 180 °C, oziroma tako dolgo, da je testo znotraj mehko, zunaj pa zlato-rjavo zapečeno. Ohlajen kolač postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo.

POSTREŽEMO

V skodelici premešamo kisko smetano in med. Postrežemo s kolačem. Poljubno ga posujemo še s sesekljanimi pistacijami za

električni mešalnik
lopatka
kuhinjski nož

nekaj hrustljivosti.