



JERNEJ KITCHEN

SKUTNI CMOKI S SLIVAMI

Skutni cmoki s slivami so čudovita sladka glavna jed ali sladica. Gre za preprost recept pri katerem lahko uporabimo poljubno sadje.

ZA	16	CMOKOV (8 OSEB)
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK TESTA:	60	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	95	MINUT

SKUTNI CMOKI S SLIVAMI

- 500 g skute
300 g ostre moke
4 rumenjaki
90 g stopljenega masla
1/4 žličke pecilnega praška
1/2 čajne žličke soli
1/2 čajne žličke vanilijeve paste BAM
16 sliv
80 g sladkorja
60 g ostre moke, za pomokanje

POLIVKA

- 100 g masla
200 g drobtin
2 žlici sladkorja
1 čajna žlička BAM Spices Slatkorna ljubezen

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
žlica
velik lonec
ponev

TESTO ZA CMOKE

V skledo damo skuto, moko, rumenjake, stopljeno (rahlo ohlajeno) maslo, pecilni prašek, sol in vanilijovo pasto. Zagnetemo v gladko zmes in postavimo v hladilnik za 1 uro ali čez noč.

OBLIKUJEMO CMOKE

Slike prerežemo na pol, da se polovici še držita skupaj. Z žlico zajamemo dve žlici testa, približno 80g - 100g (odvisno od velikosti slike). Testo rahlo povajamo v ostri moki in ga otresemo. Med dlanmi ga sploščimo v enakomerno debel polpet. Na sredino damo eno sliko ter v sliko dodamo žličko sladkorja (ali eno kocko sladkorja). Oblikujemo v cmok, tako, da je sadje tesno zaprto. Vsak cmok povajamo v ostri moki in ga odložimo na pekač posut z ostro moko. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin.

NASVET

Na tej točki lahko cmoke zamrznemo v zamrzovalniku do 3 mesece.

KUHANJE

Pristavimo velik lonec osoljene vode in počakamo, da voda zavre. Cmoke previdno položimo v vrelo vodo, zmanjšamo ogenj, da voda rahlo vre. Kuhamo 15 - 18 minut, v kolikor uporabimo zamrznjene cmoke pa približno 20 - 23 minut.

Sponsored

Kuhane cmoke previdno s penovko pobremo iz lonca.

NASVET

Odlično je, da v vrelo vodo dodamo še žlico sladkorja, dve rezini limone, 1/2 stroka prazne vanilije in 1 žlico Amaretto

likerja. S tem dodamo poseben, slasten okus testu, ki naredi jed bolj bogato.

POSTREŽEMO

Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo maslo in prepražimo drobtine, sladkor in BAM mešanico slatkorno ljubezen do zlato - rjave barve. Dodamo kuhanje slivove cmoke in jih rahlo pražimo 2 minuti, da se enakomerno povajajo v mešanici. Poljubno postrežemo s kompotom. Mi obožujemo marelični kompot.