



JERNEJ KITCHEN

PEHTRANOV DROBLJENEC ZA SLADICE

Pehtranov drobljenec za sladice je preprost in hiter recept za drobljenec, ki doda piko na i kremnim sledicam kot so mousse, puding, panna cotta in druge.

ZA	4	PORCIJE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

DROBLJENEC

60 g gladke bele moke

60 g sladkorja

60 g mletih mandljev

1 žlica svežega pehtrana ali 1 žlička sušenega pehtrana

60 g masla

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač 30 cm x 40 cm

papir za peko

skleda

strgalo

PRIPRAVA

Pečico segremo na 170°C (ventilatorsko) ali 180°C (navadno). Pekač velikosti 30 cm x 40 cm obložimo s papirjem za peko.

PEHTRANOV DROBLJENEC

V večji skledi premešamo vse suhe sestavine: moko, mlete mandlje, sladkor in pehtran. Dodamo na kocke narezano hladno maslo in ga z rokami vtremo v suhe sestavine. Ne gnetemo predolgo, le toliko, da se sestavine sprimejo in dobimo drobljivo zmes. Drobljenec naribamo po pekaču in postavimo v pečico za 15 - 20 minut oziroma tako dolgo, da je zlato zapečen. Ohladimo in hranimo v zaprti posodi do uporabe.