



## JERNEJ KITCHEN

# ROBIDOV KOLAČ S KREMNI SIROM IN DROBLJENCEM

*Robidov kolač s kremnim sirom in drobljencem je super vikend sladica. Narejen s svežimi ali zamrznjenimi robidami, lahko uporabimo tudi drugo jagodičevje.*

ZA	8	OSEB (PREMER 26 CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	55	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 10 MINUT

### BISKVIT

120 g masla sobne temperature

80 g sladkorja

2 jajci

1/4 žličke vanilijeve paste

120 g kisle smetane

180 g gladke bele moke

1 čajna žlička pecilnega praška

1/2 žličke sode bikarbone

Ščep soli

180 g robid

### KREMNI NAMAZ

320 g kremnega namaza  
(Philadelphia)

50 g sladkorja

### DROBLJENEC

40 g rjavega sladkorja

40 g sladkorja

40 g mletih mandljev

80 g gladke bele moke

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 180 °C. Pekač za torte namastimo z maslom.

### NASVET

[Priporočava pekač s snemljivim dnom za lažjo uporabo.](#)

### BISKVIT

Maslo prestavimo pol ure pred pripravo iz hladilnika, da se zmehča na sobno temperaturo. V skledi stepemo maslo in sladkor. Stepamo 2 - 3 minute, da nastane gladka zmes. Postopoma dodamo jajci. Najprej dobro vmešamo prvo, nato dodamo drugo jajce. Dodamo vanilijevo pasto in kisko smetano ter na hitro premešamo. V skledo stresemo moko, pecilni prašek, sodo bikarbono in ščep soli. Na hitro stepemo, da se vse sestavine povežejo. Z lopatko nežno vmešamo še sveže (ali zamrznjene) robide. Testo razporedimo po pripravljem pekaču.

### KREMA

Očistimo metlice in skledo, ter stepemo kremni namaz in sladkor, da se sestavini premešata. Z lopatko enakomerno premažemo čez testo v pekaču.

### NASVET

[Uporabimo kremni namaz, ki je gost, kot naprimer Philadelphia.](#)

### DROBLJENEC

V skledo damo oba sladkorja, mandlje, moko in cimet v prahu. Dodamo na manjše kocke narezano maslo in ga med prsti

1/2 žličke cimeta v prahu

60 g hladnega masla

**TOOLS AND EQUIPEMENT** Oglas

okrogel pekač za torte 26 cm  
skleda

električni mešalnik

lopatka

alufolija

tremo s preostalimi sestavinami, da dobimo drobljivo, peščeno zmes. Lahko so vmes tudi kakšni večji skupki testa. Drobljenec enakomerno potresemo po kremnem siru.

## PEČENJE

Pripravljen robidov kolač postavimo v pečico na srednjo rešetko. Pečemo 55 - 60 minut, oziroma tako dolgo, da je drobljenec zlato zapečen. Po polovičnem času pečenja, pokrijemo kolač z alufolijo. Preden vzamemo kolač iz pečice, preverimo še z zobotrebcom. Zobotrebec zapičimo v pecivo. Če pride iz peciva čist, je pecivo pečeno (lahko se pozna kremni namaz). Pustimo v pekaču 30 - 60 minut, nato pecivo razrežemo in postrežemo.