



JERNEJ KITCHEN

NARASTEK IZ PROSENE KAŠE Z JAGODIČEVJEM

Narastek iz prosene kaše z jagodičevjem je odlična sladka večerja ali sladica. Preprosta jed, ki spominja na rižev narastek, a je narejena iz prosene kaše.

ZA	8	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	1	URA
ČAS SKUPAJ:	1	URA 15 MINUT

NARASTEK S PROSENO KAŠO Z JAGODIČEVJEM

250 g prosene kaše Zlato Polje

1 liter mleka

½ žličke soli

8 g vanilin sladkorja (Dolcela), za kašo

30 g masla

6 beljakov

6 rumenjakov

60 g sladkorja

8 g vanilin sladkorja (Dolcela), za rumenjake

80 ml hladnega mleka

100 g malin

100 g borovnic

2 žlici sesekljanih mandljev

1 žlica mletega kokosa

sladkor v prahu, za posip

sveže jagodičevje, za postrežbo

SKUHAMO PROSENO KAŠO

Prosena kašo damo v cedilo in jo speremo pod tekočo vodo. Mleko vlijemo v lonec in dodamo proseno kašo. Pristavimo na štedilnik in dodamo sol, vanilin sladkor in maslo. Na zmernem ognju kuhamo 20 - 25 minut. Kuhano proseno kašo ohladimo. Najhitreje to naredimo tako, da jo razporedimo po večjem pekaču.

NARASTEK

Beljake damo v veliko skledo in stepemo do čvrstih vrhov. V ločeno skledo damo rumenjake, sladkor in vanilin sladkor. Stepemo do gladke zmesi, približno 5 minut. Dodamo ohlajeno proseno kašo in hladno mleko ter z lopatko premešamo. Nežno vmešamo stepene beljake, da nastane rahla mešanica.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 180 °C. Pripravimo pekač v velikosti 20 cm x 30 cm in ga dobro namastimo. Zmes za narastek vlijemo v pekač. Po vrhu razporedimo maline, borovnice, sesekljane mandlje in mleti kokos. Postavimo v segreto pečico, kjer pečemo 40 - 45 minut pri 180 °C. Ko se narastek ohladi, ga razrežemo in postrežemo s sladkorjem v prahu in svežim jagodičevjem

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

cedilo

lonec

skleda

električni mešalnik

lopatka