



JERNEJ KITCHEN

JAGODNA SLADICA Z RABARBARINIM SORBETOM

Popolna sladica za piknik, rojstnodnevno zabavo ali pa zasluženo sladico med vikendom.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 60 MINUTES
PEKA: 12 MINUTES

CRUMBLE

75 g sladkorja v prahu

85 g gladke bele moke, tip 500

1 limona (lupinice)

50 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

MARINIRANE JAGODE

500 g svežih jagod

3 žlice sladkorja v prahu

1 list sveže mete in 1 list sveže citronske verbene

1 limona (sok)

RABARBARIN SORBET

400 g rabarbarina granita

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

pekač

papir za peko

strgalnik

živilska kuhinjska folija

blender

CRUMBLE

Najprej pripravimo "crumble", naribano pečeno testo. V posodi premešamo sladkor v prahu, moko in lupinico ene limone. V maso dobro vgnemo maslo, tako da se znebimo grudic. Zagnetemo v testo, ovijemo v plastično kuhinjsko folijo in damo v zamrzovalnik za 2 uri.

Pečico segrejemo na 200°C. Še zamrznjen "crumble" naribamo (uporabimo največje luknje). Testo razvrstimo po pekaču, predhodno obloženem s papirjem za peko, temperaturo pečice znižamo na 190°C in pečemo 8 minut. Vzamemo iz pečice, poljubno narežemo testo, midva sva uporabila kar okrogel model za krofe. Položimo nazaj v pečico in pečemo nadaljne 3 - 4 minute, oziroma dokler ne dobi testo zlato rjave barve. Pustimo 10 - 15 minut, da se ohladi in strdi.

MARINIRANE JAGODE

Jagode umijemo in odrežemo zeleni del. V kolikor imamo velike jagode, jih prerežemo na pol. V manjši posodi z žlico nežno premešamo jagode, sladkor v prahu in 1 žlico limoninega soka. Sladkor se mora razstopiti. Dodamo svežo meto in citronsko verbeno. Shranimo do nadaljne uporabe.

RABARBARIN SORBET

Rabarbarino granito vzamemo iz zamrzovalnika, jo razdrobimo na manjše dele in takoj prestavimo v blender ali multipraktik. Miksamo po intervalih na najvišji hitrosti po 10 sekund. Postopek ponavljamo, dokler ne dobimo gladke, svilene teksture, takšne, kot jo ima sladoled.

POSTREŽEMO

Postrežemo takoj. Globok krožnik ali skodelico najprej napolnimo z mariniranimi jagodami, na to položimo crumble, pečeno testo in dodamo svileno kepico rabarbarinega sorbeta.

NASVET

Za lepo obliko sorbeta si lahko pomagamo z žlico, ki smo jo postavili pod vročo vodo in z njo zajeli sorbet.