



JERNEJ KITCHEN

RABARBARINI ŽEPKI Z JAJČNO KREMO

Ta sladica je popolna kombinacija različnih elementov. Sladka, a kislá. Krhka in hrustljava, a kremasta in rahla.

ZA	4	RABARBARINE ŽEPKE
PRIPRAVA:	40	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

POACHING LIQUID

350 ml [Bezgov sirup](#)

4 žlice limoncello likerja, ali katerega drugega

1 vaniljev strok

1 čajna žlička limonine lupinice

5 stebel rabarbare, očiščene in brez listov

RABARBARINI ŽEPKI

250 g listnatega testa, razvaljanega na 2 mm

1 žlica sladkorja v prahu

1 čajna žlička limonine lupinice, nastrgane

1 rumenjaki, priporočena jajca proste reje

50 g sladkorja v zrnu

JAJČNA KREMA

3 rumenjaki, priporočena jajca proste reje

100 g sladkornega sirupa, (zgoraj)

2 žlici limoncello likerja, ali katerega drugega

40 g sladkorja

SLADKORNI SIRUP

V kozico damo bezgov sirup, limonin liker, nastrgano limonino lupinico. Pristavimo na srednje močan ogenj. Vaniljev strok razpolovimo in s topo stranjo noža postrgamo semena. Semena in strok dodamo v kozico k bezgovemu sirupu in segrejemo do vretja. Kozico odstavimo z ognja in postavimo na stran do nadaljne uporabe.

MARINIRANJE RABARBARE

Stebela rabarbare očistimo in odstranimo liste. Stebla narežemo na 4 cm dolge palčke. Narezana stebela damo v večjo skledo in prelijemo s toplim sirupom. Pustimo 20 minut, da se rabarbara marinira.

RABARBARINI MINI ŽEPKI

Delovno površino rahlo pomokamo in listnato testo razvaljamo v pravokotnik, debeline 2 mm. Listnato testo razrežemo na osem pravokotnikov, dimenzije 8 cm x 12 cm. Marinirano rabarbaro dobro odcedimo in tekočino prihranimo. Pečico segrejemo na 200 °C.

RABARBARINI MINI ŽEPKI

Na štiri izrezane pravokotnike listnatega testa, 2 cm od roba, po dolžini položimo 4-5 palčk marinirane rabarbare. Rabarbaro na rahlo posujemo s sladkorjem v prahu in nastrgano limonino lupinico. Čez rabarbaro položimo prazen pravokotnik listnatega testa, tako da povsem prekrije rabarbaro. Ob robovih testo na rahlo pritismo ob delovno površino ter z ostrim nožem obrežemo robove, da dobimo enakomerne stranice. Rabarbarine žepke položimo na pekač, obložen s papirjem za peko.

PEKA

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
električni mešalnik
large bowl
skleda
kuhinjski nož
valjar
pekač
rešetka
papir za peko
kuhinjski čopič

V manjši skodelici razžvrkljamo rumenjake. S pomočjo kuhinjskega čopiča nežno premažemo rabarbarine žepke. Žepkom na vrhu zarežemo poljuben vzorec in s tem omogočimo uhajanje pare in lepši videz. Posujemo s sladkorjem v zrnju, postavimo v pečico ter pečemo 20 minut na 190 °C.

JAJČNA KREMA

V kozico nalijemo vodo in jo pristavimo na srednje močan ogenj ter počakamo da zavre. (bain marie) Nad kozico postavimo stekleno posodo, pazimo da se ta ne dotika vode. Znižamo temperaturo. V stekleno posodo damo rumenjake, sladkorni sirup (odcejena tekočina od rabarbare), liker in sladkor ter pričnemo s stepanjem s pomočjo ročnega električnega mešalnika. Stepamo 6 minut, oziroma dokler se masa ne podvoji in postane bele barve. Posodo postavimo v ledeno hladno vodo in nadaljujemo s stepanjem, da se jajčna pena nekoliko ohladi. Pokrijemo in postavimo v hladilnik do nadaljne uporabe.

POSTREŽEMO

Pečene rabarbarine žepke postavimo na rešetke za 10 minut, da se nekoliko ohladijo. Še tople postrežemo z ohlajeno jajčno kremo. Poljubno lahko dodamo še preostalo marinirano rabarbaro. Dober tek.