



JERNEJ KITCHEN

ŠNITE Z RABARBARO IN PISTACIJAMI

Poslastica, ki te napolni z energijo in čudovitimi okusi. Super dobro.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 20 MINUT

SIRUP ZA KUHANJE

200 g sladkorja
200 g vode
200 ml belega vina

100 g svežih malin
6 rabarbarinih stebel, brez listov
1 palec ingverja
1 limona, sok in lupinice

ŠNITE

100 g sladke smetane
50 g mleka
1 jajce
1 žlica sladkorja
4 debele rezine mlečnega belega kruha (brioche)
30 g masla
50 g sladke smetane (za preliv)
20 g pistacij, sesekljanih (za posip)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
KOZICA
skleda
ponev

SIRUP ZA KUHANJE

V kozico damo sladkor, vodo in belo vino. Postavimo na srednje močan ogenj in počakamo da zavre, nato kuhamo še 3 - 4 minute. Odstavimo z ognja, dodamo maline in vse skupaj zmešamo v gladek sirup.

KUHANJE RABARBARE

Očistimo rabarbarina stebela in jih narežemo na manjše rezine, približno 5 cm dolg. Sirup za kuhanje vlijemo v veliko kozico, dodamo sok ene limone in nastrgano limonino lupinico ter na tanko narezan ingver. Postavimo na srednje močan ogenj in počakamo da zavre, dodamo narezano rabarbaro in kuhamo 1 - 2 minuti. Odstavimo z ognja, rabarbaro odcedi, prihranimo tudi sirup za kuhanje. Tega vlijemo nazaj v kozico in kuhamo nadaljnih 5 - 10 minut. Odstavimo z ognja in počakamo, da se nekoliko ohladi, nato dodamo rabarbaro.

ŠNITE

V skledi premešamo sladko smetano, mleko, jajce, sladkor in ščepec soli. Vsako rezino kruha namočimo v mešanico. Srednje veliko ponev pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo košček masla in popečemo kruh, na vsaki strani 5 minut, na nizkem ognju.

POSTREŽEMO

Šnite postrežemo s kuhano rabarabo ter s sirupom, ki je ostal od kuhanja. Dodamo tudi malo sladke smetane in sesekljanih pistacij. Dober tek.