



JERNEJ KITCHEN

BRESKOV NARASTEK Z ROŽMARINOM IN MANDLJI

Preprosto, domače, slastno in sezonsko.

ZAA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

BRESKOV NARASTEK Z ROŽMARINOM IN MANDLJI

- 3 breskve, trde
- 1 vejica rožmarina
- 20 g rjavega ali kokosovega sladkorja
- 145 g masla, sobne temperature
- 145 g sladkorja
- 1/2 vanilijevega stroka
- 2 jajci, sobne temperature
- 145 g gladke bele moke, tip 500
- ščep soli
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 1 žlica mandljevih lističev
- 3 kepice vanilijevega sladoleda (za serviranje)

TOOLS AND EQUIPMENT

- kuhinjski nož
- ponev
- večja skleda
- električni mešalnik
- litogeleznna posoda (20cm)**

NAREŽEMO BRESKVE

Breskve očistimo in odstranimo koščice. Narežemo na krhlje. Na sredne močan ogenj pristavimo večjo ponev. Dodamo krhlje breskev in vejico rožmarina. Krhlje rahlo popečemo, približno 2 - 3 minute, nato dodamo rjav sladkor, premešamo in pustimo, da se sladkor raztopi in breskve karamelizirajo, odstavimo z ognja.

PRIPRAVIMO BISKVITNO ZMES

V večji skledi penasto stepemo maslo, sladkor in semena 1/2 vanilije, približno 5 - 10 minut, da dobimo penasto, gladko zmes. V zmes med močnim mešanjem dodamo vsako jajce posebej (pomembno je, da je električni mešalnik na najvišji hitrosti, sicer se bo zmes sesirila.)

PRIPRAVIMO BISKVITNO ZMES

V zmes vsujemo moko, ščep soli in pecilni prašek, hitro premešamo, da nastane gladka, sijoča zmes.

SPEČEMO BISKVIT

Pečico segrejemo na 190°C. Breskve enakomerno razporedimo po globokem pekaču (velikosti približno 25 cm x 15 cm). Nato pa po breskvah razporedimo pripravljeno biskvitno zmes in posujemo s sesekljanimi mandljevimi lističi. Postavimo v pečico in pečemo približno 30 - 35 minut.

POSTREŽEMO

Pečen breskov narastek vzamemo iz pečice in še toplega postrežemo s sladoledom in medom ozziroma javorjevim sirupom. Narastek shranimo v hladilniku do 2 dni ali pa jih pojemo za zajtrk z ovsenimi kosmiči in jogurtom.