



## 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

ščepljivi soli

1/2 žličke pecilnega praška

1 žlica mandljevih lističev

3 kepice vanilijevega sladoleda (za serviranje)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

ponev

večja skleda

električni mešalnik

[litoželezna posoda \(20cm\)](#)

### NAREŽEMO BRESKVE

Breskve očistimo in odstranimo koščice. Narežemo na krhle. Na srednje močan ogenj postavimo večjo ponev. Dodamo krhle breskev in vejico rožmarina. Krhle 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, ščepljivi 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 oziroma javorjevim sirupom. Narastek shranimo v hladilniku do 2 dni ali pa jih pojedemo za zajtrk z ovsenimi kosmiči in jogurtom.