



## JERNEJ KITCHEN

# KOLAČKI Z JAGODAMI IN SLADKO SMETANO

*Sladica narejena iz samo šestih sestavin. Preprosto, lahko in nalašč za razvajanje.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

### KOLAČKI

400 g gladke bele moke, tip 500

100 g sladkorja

1 žlica pecilnega praška

170 g hladnega masla MU cuisine

300 g hladne sladke smetane MU cuisine

### JAGODNI NADEV

250 g svežih jagod

2 žlici sladkorja

150 g sladke smetane MU cuisine

### TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski robot ali multipraktik (poljubno)

skleda

kuhinjska lopatica

pekač

papir za peko

električni mešalnik

Sponsored

### PRIPRAVIMO ZMES ZA KOLAČKE

Pečico segrejemo na 200 °C. V skledo kuhinjskega robota (ali v multipraktik) damo belo moko, sladkor, ščep soli, pecilni prašek in zelo hladno maslo narezano na manjše kocke. Pulzno premešamo, tako da v zmesi še vedno ostanejo vidni koščki masla. Mešanico prestavimo v večjo skledo, dodamo sladko smetano in s kuhinjsko lopatico zmes dobro premešamo, da dobimo sprijeto zmes.

### NASVET

[V kolikor nimamo robota ali multipraktika, lahko maslo zgnemo v testo tako da ga s prsti nadrobimo v moko in premešamo.](#)

### OBLIKUJEMO V KOLAČKE

Ko se začne zmes sprijemati, jo zvrnemo na čisto delovno površino, oblikujemo v pravokotnik. Tega dvakrat preložimo kot poslovno pismo, na tretjine. Na ta način bomo dobili testo z več plastmi. Oblikujemo v nov pravokotnik iz katerega izrežemo 8 krogov (premera 8 cm, debeline 2 cm). Ko režemo kroge z modelom, modelček nežno pritisnemo v testo, ga ne obračamo, saj drugače ne bomo dobili tako rahlega testa.

### NASVET

[Pazimo, da robov in drugih strani kolačkov ne mažemo s smetano, sicer se kolački ne bodo dvignili v pečici.](#)

### PEČENJE

Kolačke položimo na pekač, obložen s papirjem za peko, pazimo, da je med njimi dovolj prostora. Vrhno plast kolačkov nežno premažemo s sladko smetano in po želji rahlo posujemo s sladkorjem. Postavimo v pečico in pečemo 18 - 20 minut pri 200 °C.

### PRIPRAVIMO NADEV

Medtem ko se kolački pečejo, očistimo jagode in večje prepolovimo. Damo v skodelico in posujemo z dvema žlicama sladkorja (40g). Postavimo na stran, da se sadje macerira. Stepemo sladko smetano, do čvrste teksture.

#### POSTREŽEMO

Kolačke vzamemo iz pečice in pustimo da se ohladijo, približno 15 minut. Kolačke prerežemo in postrežemo z jagodami ter stepeno smetano. Poljubno lahko dodamo še žličko jagodnega soka od maceriranja ali sveže metine liste.