



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.