



## JERNEJ KITCHEN

# MALINOVE REZINE Z DROBLJENCEM

*Malinove rezine z drobljencem so hitra in enostavna poletna sladica. Drobljenec je krhek in maslen, maline pa lahke, sveže in sadne. Tako slastno!*

	ZA	12 - 16	REZIN (ODVISNO OD VELIKOSTI)
PRIPRAVA:	15	MINUT	
PEČENJE:	35	MINUT	
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT	

### DROBLJENEC

- 420 g gladke bele moke
- 180 g sladkorja
- 80 g rjavega sladkorja
- 1 žlica pecilnega praška
- 225 g hladnega masla
- 2 jajci
- lupinica 1/2 bio limone
- 1/2 žličke vanilijeve arome (poljubno)

### MALINE

- 100 g sladkorja v prahu
- 500 g svežih malin (tudi zamrznjene so lahko)
- 2 žlici jedilnega škroba (gustin)
- sok 1/2 limone
- 1 žlica malinov liker ali kirsch (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja skleda
- pekač (20 cm x 30)
- kuhinjska lopatica

### DROBLJENEC

V skledo damo gladko belo moko, sladkor, rjavi sladkor in pecilni prašek. Premešamo. Dodamo na manjše kocke narezano hladno maslo in ga s prsti dobro vtremo v mešanico, da je maslo dobro povezano s sestavinami in ni nobenih večjih vidnih sledi masla. Dodamo limonino lupinico in jajci. S kuhinjsko lopatico dobro premešamo, nato pa zagnetemo v testo, le toliko, da se vse sestavine dobro povežejo, ne gnetemo predolgo, testo mora ostati drobljivo. Dve tretjini (2/3) drobljenca prestavimo v pripravljen pekač (20 cm x 30 cm), obložen s papirjem za peko. Testo dobro pritisnemo ob dno pekača, da nastane enakomerna podlaga. Ostalo testo damo v hladilnik, medtem pa pripravimo malinov nadev. Pečico segrejemo na 190 °C.

### MALINOV NADEV

Maline operemo in jih posušimo. Najlažji in najhitrejši način za sušenje je, da uporabimo posodo za sušenje solate. Prestavimo v večjo skledo in dodamo sladkor v prahu, jedilni škrob, limonin sok in poljubno še liker. Premešamo s kuhinjsko lopatico, da se sestavine dobro povežejo. Malinov nadev razporedimo po drobljencu v pekaču, po nadevu pa enakomerno posujemo še preostali drobljenec.

### SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Pekač z malinovimi rezinami in drobljencem postavimo v pečico in pečemo 35 - 40 minut pri 190 °C. Pečene malinove rezine pustimo da se ohladijo na sobno temperaturo, nato jih razrežemo in postrežemo. Hranimo v zaprti posodi, v