



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 aromе (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

papir za peko

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) drobljanca 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

Pečač 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