

Jastučići sa šljivama



Potrebno malo iskustva

oko 12 komada do 40 minuta

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Dizano tijesto:

375 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Garanta za dizano tijesto

50 g šećera

1 omot Dr. Oetker vanilin šećera

prstohvat soli

200 ml mlijeka

50 g omekšalog maslaca ili margarina

Nadjev:

300 g šljiva

200 g pekmeza od šljiva

70 g lješnjaka narezanih na listiće

1/2 bočice Dr. Oetker arome ruma

Osim toga:

oko 2 žlice mlijeka

30 g lješnjaka narezanih na listiće

Preljev:

100 g šećera u prahu

2 žlice limunovog soka

10 g maslaca

1 Priprema: Šljive operite, odstranite im koštice i narežite na komadiće.

Lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica: oko 180°

Pećnica na vrući zrak: oko 160°



Tražite recepte i savjete ili imate pitanja i primjedbe?

Dr. Oetker d.o.o. Hrvatska · Josipa Lončara 9a · 10 090 Zagreb-Susedgrad · www.oetker.hr

Tel. 00385 / 1 / 3438 299 · Fax 00385 / 1 / 3496 391 · E-mail: service@oetker.hr

2 Dizano tijesto: U posudi pažljivo pomiješajte brašno s Garantom za dizano tijesto. Dodajte ostale sastojke pa sve električnom miješalicom (lopaticama) miješajte oko 2 minute dok ne izradite glatko tijesto. Tijesto pospite brašnom, zavijte ga u valjak duljine 24 cm te izrežite na 12 komada širine oko 2 cm. Na pobrašnjenoj radnoj površini svaki komad razvaljajte u krug (promjer cca. 12 cm).

3 Nadjev: Kockice šljiva pomiješajte s pekmezom, lješnjacima i aromom. Na jednu polovici svakog komada tijesta raspodijelite po 1 žlicu nadjeva. Rub tijesta premažite mlijekom i preklopite drugom polovicom tijesta. Rubove jastučića dobro pritisnite vilicom.

4 Jastučiće sa šljivama premažite mlijekom, pospite ih listićima lješnjaka i položite na lim za pečenje. Lim gurnite u donju trećinu pećnice.

Vrijeme pečenja: oko 20 minuta

Jastučiće sa šljivama zajedno s papirom za pečenje premjestite na kuhinjsku rešetku.

5 Preljev: Šećer u prahu prosijte pa ga izmiješajte s limunovim sokom dok ne dobijete gustu masu. Umiješajte otopljeni maslac. Tople jastučiće sa šljivama odmah premažite preljevom i ostavite da se ohlade.

Savjet više:

Ovako pripremljene jastučiće, ali bez preljeva, moguće je zamrznuti.

Odležene jastučiće zagrijte 5 minuta na temperaturi za pečenje u pećnici, a potom ih odmah premažite preljevom.

Naravno, jastučiće možete pripremiti i s drugim vrstama voća i pekmeza.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Hrvatska - www.oetker.hr

Tražite recepte i savjete ili imate pitanja i primjedbe?

Dr. Oetker d.o.o. Hrvatska · Josipa Loncara 9a · 10 090 Zagreb-Susedgrad · www.oetker.hr

Tel. 00385 / 1 / 3438 299 · Fax 00385 / 1 / 3496 391 · E-mail: service@oetker.hr