

Voćna idila



Mislim da sam sa ovim nazivom već sve rekla , svaka dodatna riječ ili svaki dodatan opis je nepotreban za ovu voćnu idilu . Volim maksimalno iskoristiti sezonsko voće , na sve moguće načine pa sam se tako odlučila da vam pokažem jednu od svojih kombinacija .

SASTOJCI ZA TIJESTO :

180 g svježeg sira (15 % masnoće)

1 prašak za pecivo

180 g šećera

2 vanilin šećera

400 g brašna

1 jaje

1 bjelanjak

70 ml . ulja

NADJEV :

300 g mliječnog namaza

2 vanilin šećera

2 žlice ekstrakta vanilije

voća po potrebi (ovisi koje voće želite koristiti)

PREMAZ I PRELJEV :

3 žlice pekmeza od marelica

130 g šećera u prahu

4 žlice limunovog soka

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...

2 . oprati i posušiti voće te ako koristite nektarine , breskve , marelice i šljive kao što sam i ja koristila izrežite ga na kriške a bobičasto voće samo operite . To staviti na stranu ...

3 . mliječni namaz , vanilin šećer i ekstrakt vanilije žlicom dobro sjediniti te i to ostaviti na stranu kako bi pripremili tijesto ...

4 . sve sastojke za tijesto staviti u posudu te izraditi glatko a pomalo ljepljivo tijesto ...

5 . izrađeno tijesto staviti na brašnjavu radnu površinu , rukama ga rastegnuti u oblik valjka te tijesto izrezati na veličinu koju želite da vam budu kolačići ...

6 . od izrezanog tijesta oblikovati loptice te ih rukama spljosnuti na debljinu 1 cm (moje tijesto je bilo veličine dlana kad sam ga spljosnula ali vi sami odlučite koju veličinu želite možete praviti veće i manje)

7 . obložiti veliki pleh pak papirom te redati oblikovano tijesto sa razmakom jer će se tijesto raširiti tokom pečenja ...

8 . žlicom stisnuti sredinu kako bi dobili malu udubinu i kako bi se oko napravio manji rub ...

9 . sredinu tijesta napuniti mliječnim namazom te odozgo slagati voće ...

10 . voćnu idilu staviti u zagrijanu pećnicu nekih 15 do 20 minuta to sve ovisi o vašoj pećnici (ja sam pekla 20 min.)

11 . vruće kolačiće premazati vrućim pekmezom te je bitno da se rubovi dobro namažu a voće samo lagano i malo premazati kako bi dobilo sjaj ...

12 . šećer u prahu i limunov sok dobro izmješati kako bi dobili gusti preljev bez grudica te svaki kolačića preliti sa jednom punu žlicu preljeva preko rubova i voća ...

13 . ostaviti kolačiće da se ohlade kako bi se preljev stegnuo ...

SAVJET :

Ne koristite zamrznuto voće jer ono pusti puno svojih sokova !!!

U zimskim danima odlično se slaže cimet u mliječnom namazu .

Voćnu idilu spremite u posudu sa poklopcem koji dobro dihta te je stavite u hladnjak preko ljeta kako se ne bi pokvarila .

Ako voćnu idilu držite pravilno spremljenu (u zatvorenoj posudi , tepsiji itd...) onda u njoj možete uživati i narednih 3 dana a da bude fina kao i prvi dan .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri