

EKSPRESNI SKUTNI KOZARČKI Z JAGODAMI

Ekspresni skutni kozarčki z jagodami so preprosta poletna sladica, ki je super ideja za takrat, ko nimamo veliko časa.

SESTAVINE: 250 ml sladke smetane

250 g fine lahke pretlačene skute

1 žlica vanilinega sladkorja

limonina lupinica $\frac{1}{2}$ bio limone

sveže jagode

POSTOPEK: Sladko smetano stepemo do mehkega, vmešamo sladkor in limonino lupinico, skuto, da dobimo fino zmes.

Z zmesjo napolnimo brizgalno vrečko in z njo napolnimo poljubne kozarčke. Okrasimo s svežimi jagodami in postrežemo.



JAGODNO VANILIJEVA PANAKOTA

SESTAVINE: 300 ml sladke smetane

200 ml mleka

5 lističev želatine

1 vaniljin strok

2 žlici sladkorja

SESTAVINE ZA JAGODNO PANAKOTO:

400 g jagod – svežih ali zamrznjenih

100 ml vode

1 žlica limoninega soka

1–2 žlici sladkorja

5 lističev želatine

Najprej pripravimo smetanovo panakoto. Želatino namočimo v mrzlo vodo za 10–15 minut. V kozico zlijemo smetano, mleko, semena vaniljinega stroka, sladkor, in segrejemo do točke tik pred vretjem.

Odstranimo za minutko, nato pa v smetano dodamo ožeto želatino in mešamo. Spustimo skozi cedilo in natočimo v kozarčke, ki jih položimo v obložen pekač, da ležijo. Smetanovo panakoto hladimo 4–5 ur, najbolje kar čez noč.

Ko je smetanova panakota ohlajena, pripravimo jagodno. Jagode, vodo, sladkor stresemo v kozico in kuhamo minuto ali dve, da se jagode skuhajo. Spasiramo do finega, vmešamo limonin sok in z vrha poberemo odvečne pene.

Počakamo minuto, da se ohladi, nato pa vmešamo ožeto želatino. Počakamo, da se jagodna zmes ohladi do mlačne temperature, nato pa v postavljene kozarčke s smetanovo panakoto dolijemo pripravljeno jagodno panakoto. Hladimo v hladilniku 4–5 ur ali čez noč. Na vrh panakote dodamo žličko jagodne marmelade in sveže jagode.



VROČE JAGODE Z VANILIJEVIM SLADOLEDOM IN SMETANO

SESTAVINE: 500 g zamrznjenih ali svežih jagod

4 kepice vanilijevega sladoleda

3 žlice sladkorja

200 ml smetane za stepanje + 1–2 žlici sladkorja

1 dl vode

OPIS PRIPRAVE: Jagode stresemo v posodo. Dodamo jim sladkor, vodo in jih zavremo. Če so zmrznjene, vse skupaj vremo malce dlje (5 minut). Vroče jagode nato zmiksamo s paličnim mešalnikom. Zlijemo jih v kozarce in jim dodamo sladoled in stepeno smetano, ki smo ji dodali sladkor.



JAGODNA PITA S PUDINGOM

TESTO: 250 g moke

50 g sladkorja

125 g masla

1 jajce

ščepec pecilnega praška



KREMA: 3 dl mleka

1 zavitek vanilijevega stroka

3 žlice sladkorja

OSTALO: 500 g jagod

preliv za torte

V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Dodamo sladkor in zmešamo. Dodamo jajce, na lističe narezano maslo in po potrebi malo mleka. Na hitro ugnetemo gladko testo, ki ga oblikujemo v kroglo, ovijemo v prozorno folijo in za 30 minut položimo v hladilnik.

Pečico ogrejemo na 180 stopinj. Model za pite (27 cm) namažemo z maslom in potresemo z moko.

Testo razvaljamo in položimo v model, da obložimo tudi obod. Pokrijemo ga z alu folijo, po kateri stresemo suh fižol ali riž, da testo dobro obtežimo. Model za 15 minut položimo v segreto pečico. Model vzamemo iz pečice. Alu folijo z oblogami odstranimo, model pa položimo nazaj v ogreto pečico še za 10 minut. Model vzamemo iz pečice, testo pa ohladimo.

KREMA: Puding skuhamo po navodilih z zavitka. Kuhanega ohladimo. Jagode očistimo in narežemo. Ohlajeno testo vzamemo iz modela. Premažemo ga s pudingom, tega pa obložimo z jagodami. Preliv za torte pripravimo po navodilu z zavitka. Z njim prelijemo jagode in kremo. Sladico vsaj za 60 minut položimo v hladilnik.

JAGODNA REZINA NA HITRO

TESTO: 2 jajci

2 žlici tople vode

½ jogurtovega lončka sladkorja

2 jogurtova lončka moke

1 jogurtov lonček olja

3 dl mleka

1 vanilin sladkor

½ pecilnega praška



KREMA: 0,5 l vode

20 dag sladkorja

1 kg jagod

malo limoninega soka

1 puding

Jajci stepamo dobro minuto. Dodamo vodo in povečamo hitrost stepanja ter stepamo tako dolgo, da se vidijo sledi stepalnika. V večji skledi zmešamo ostale sestavine v gladko maso. Počasi vmešamo stepeni jajci.

Na velik pekač damo peki papir in razporedimo maso. Pečico ogrejemo na 200 stopinj in pečemo 15 minut.

Medtem jagode narežemo na koščke, vodo in sladkor skuhamo do vretja.

Dodamo narezane jagode in malo limoninega soka, kuhamo 2 minuti. Dodamo puding, ki smo ga pomešali z dvema žlicama hladne vode. Kuhamo še 3 minute. Jagode morajo ostati čvrste, krema pa gosta kot puding.

Na pečeno testo enakomerno razporedimo kremo in pustim, da se ohladi. Krema se strdi kot žele, a hitreje.