



Breskov drobljenec

⌚ 50–60 Min   

Priprava

- 1 Breskve operemo, odstranimo koščice in jih narežemo na enakomerno velike rezine. Položimo jih v pekač premera približno 24 cm, pokapamo z limoninim sokom, dodamo cimet sladkor in vaniljevo pasto. Dobro premešamo in enakomerno razporedimo.
- 2 V skledi zmešamo moko, ovsene kosmiče, rjavi sladkor, dodamo cimeto sladkor in ščepec soli. Dodamo hladne kocke masla in sestavine s prsti na hitro zdrobimo v grobe drobtine. Zmesi ne gnetemo, saj naj ostane nekaj večjih koščkov.
- 3 Drobljenec enakomerno razporedimo po breskvah. Ne pritiskamo ga ob sadje, da bo po peki ostal hrustljav in rahel.
- 4 Pečemo v pečici, segreti na 190 °C, približno 35–40 minut oziroma toliko časa, da se drobljenec zlato rjavo zapeče in postane hrustljav. Postrežemo toplo s kepico sladoleda.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Velikih breskev, narezanih na rezine (približno 1 kg)
	Sok polovice limone
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta
100 g	Gladke moke
70 g	Ovsenih kosmičev
80 g	Hladnega masla, narezanega na kocke
50 g	Rjavega sladkorja
	Ščepec soli
Po okusu	♦ Cimet sladkor

