

Slasni proljetni galette s jagodama

U sezoni jagoda isprobajte ovaj neodoljivi desert iz francuske kuhinje! Jednostavan je za realizaciju...

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 160 g glatkog brašna
- 110 g hladnog maslaca
- 50 g šećera
- prstohvat soli
- 3-4 žlice hladne vode

Nadjev od jagoda:

- 300 g svježih jagoda
- sok od 1/2 naranče
- sok od 1/2 limuna
- 1 žličica cimeta
- 1 ravna žlica gustina
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica šećera

Ostalo:

- jaje za premazivanje
- malo šećera za posipavanje

Priprema: U veću zdjelu stavite brašno, sol, šećer i na kockice izrezan maslac. Maslac rukama izmrvite u brašnu tako da dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte vodu pa umijesite glatko tijesto. Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena. Jagode očistite i narežite na šnite debljine cca 5 mm. Sok od limuna i naranče razmutite s gustinom. Dodajte šećer i cimet, sve dobro izmiješajte i pomiješajte s jagodama. Ostavite nadjev neka odstoji 10 minuta.

Rashlađeno tijesto razvaljajte na masnom papiru u krug promjera 30 cm. Na sredinu tijesta posložite jagode tako da rub tijesta (otprilike 5 cm) ostavite prazno. Tekućinu

koja je ostala od jagoda sačuvajte i dodajte tek kada tijesto preklopite da vam ne iscuri.

Kada posložite nadjev od jagoda rubove tijesta preklopite prema unutra, djelomično preko jagoda. Sada na jagode izlijte ostatak tekućine u kojem su se marinirale. Rub tijesta premažite razmućenim jajetom i posipajte s malo šećera. Pripremljeni Galette zajedno s masnim papirom premjestite na lim za pečenje. Galette pecite 20 minuta na temperaturi do 180°C, odnosno dok rubovi ne dobiju lijepu, zlatno žutu boju. Galette poslužite topli uz kuglicu sladoleda od vanilije, a možete i čekati da se ohladi. Kako više volite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)