

# Galeta sa breskvama



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 320 g brašna (meko, glatko)
- 250 g hladnog maslaca
- 1 kašičica soli
- 1-1.25 dl ledene vode
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse ribane korice limuna

### Nadjev:

- 4-5 komada sresaka
- 50 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 1 kašika Dr. Oetker original gustina
- 2 kašike šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker bourbon vanilin šećera
- 2 kašike džema od bresaka

### Još potrebno:

- 1 jaje za premazivanje
- Dr. Oetker listići badema

## Priprema:

U odgovarajućoj posudi pomiješati brašno, so i korice limuna. Dodati kockice hladnog maslaca i pomiješati rukama maslac i brašno do suhe, zrnaste teksture. Zatim dodati ledenu vodu i umijesiti tijesto (potruditi se da što brže umijesite kako se maslac ne bi zagrijao). Formirati pravougaonik od tijesta i umotati u prozirnu foliju. Ostaviti u zamrzivač dok pripremite nadjev.

Lješnjake peći na suvoj tavi, zatim pomoću krpe protrljajte lješnjake kako bi uklonili kožicu. Lješnjake samljeti u sjecku. U posebnoj posudi napraviti suhi posip od lješnjaka, šećera, gustina i 1 vrećice bourbon vanilin šećera.

Breskve oguliti, odstraniti koštice i izrezati ih na tanke ploške.

Ohladeno tijesto prebaciti na papir za pečenje koji je potrebno posuti sa malo brašna. Razvaljati tijesto u pravougaonik dimenzija 35x30 cm. Tijesto izbockati viljuškom.

Tijesto posipati prvo suhim posipom ali ne do samih ivica. Preko posipa rasporediti breskve u 4 kolone (pogledati slike pripreme). Breskve posuti sa preostalom vrećicom bourbon vanilije. Krajeve tijesta (oko 3 cm) preklopiti preko bresaka, pa tijesto premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim jajetom. Preko posipati listićima badema.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 190°C oko 40-45 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rereni). Nakon pečenja džem od bresaka pomiješati sa 2-3 kašike vode i zagrijati na srednjoj temperaturi.

Džem premazati preko bresaka pomoću kuhinjskog kista.

Galetu poslužiti dok je još topla.

Prijatno!