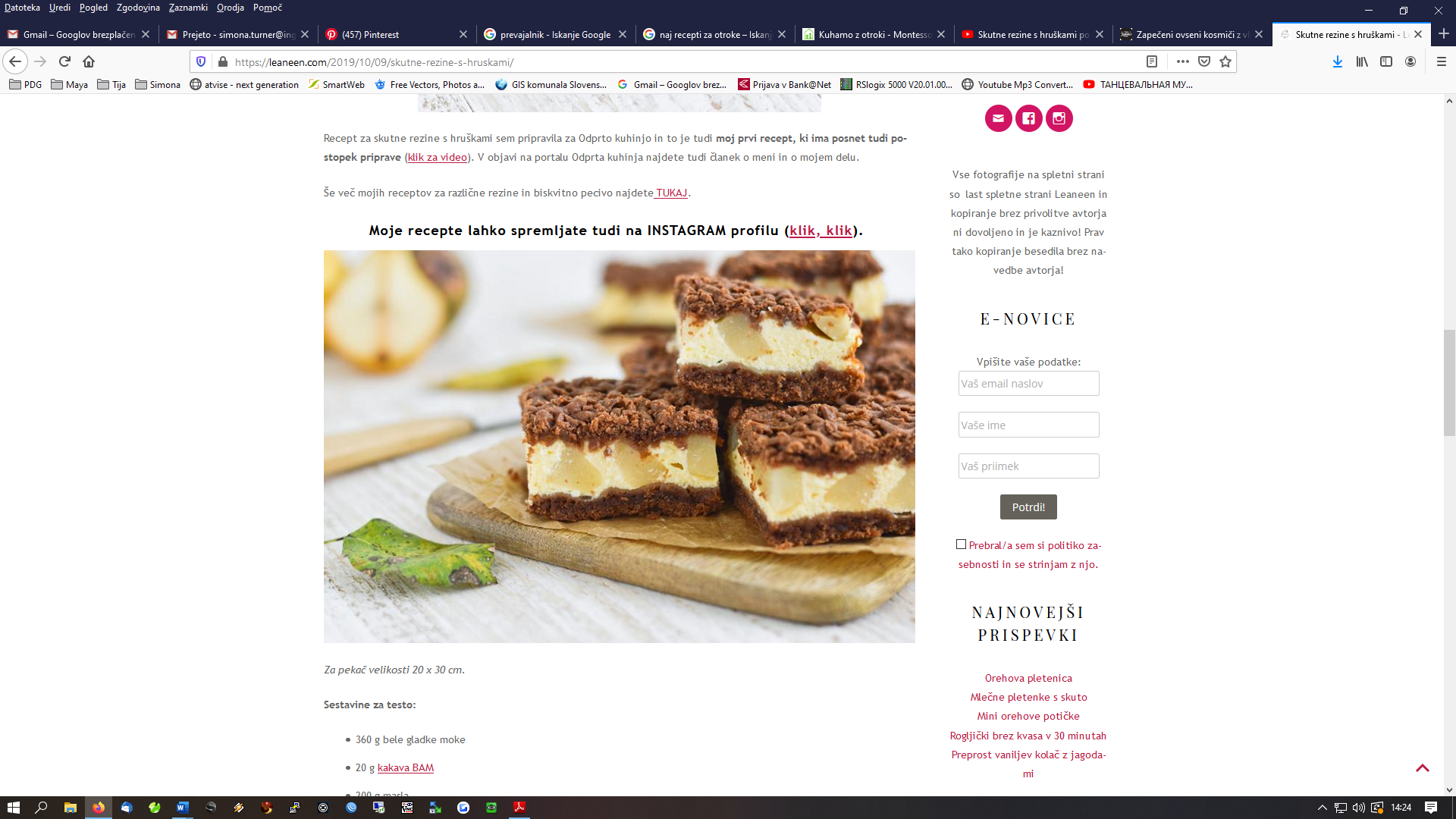
**SKUTNE REZINE S HRUŠKAMI**

**Sestavine**

Količina sestavin je primerna za pekač velikosti približno 20 x 30 cm.

**Testo**  
– 360 bele gladke moke  
– 20 g kakava  
– 200 g masla  
– 100 g sladkorja v prahu  
– 4 rumenjaki  
– 1 pecilni prašek

**Skutni nadev s hruškami**  
– 750 g nepretlačene skute  
– 120 g sladkorja v prahu  
– 30 g vaniljevega sladkorja  
– 3 beljaki  
– 3 rumenjaki  
– 4 do 5 sladkih in sočnih hrušk

**Priprava**

1. Moko zmešamo skupaj s pecilnim praškom in kakavom, dodamo sladkor v prahu, rumenjake in na kocke narezano maslo sobne temperature. Vse skupaj zgnetemo v gladko testo. Če je potrebno, dodamo še malo moke.

2. Testo razdelimo na dva dela in zavijemo v prozorno živilsko folijo. Enega damo v hladilnik, drugega pa v skrinjo za približno 45 minut.

3. Za nadev pomešamo skuto s polovico sladkorja v prahu, vaniljevim sladkorjem in rumenjaki. Beljake s preostalo polovico sladkorja v prahu stepemo v čvrst sneg in z lopatko narahlo primešamo skutnemu nadevu.

4. Pekač premažemo z maslom in posipamo z moko. Odvečno moko stresemo s pekača.

5. Testo, ki je bilo v hladilniku, razvaljamo na velikost pekača. To najlažje naredimo tako, da izrežemo peki papir v velikosti pekača, ga pomokamo in testo razvaljamo kar na peki papirju. Nato ga previdno prenesemo v pekač ter peki papir odstranimo.

6. Na testo nadevamo skutno kremo, jo poravnamo ter nanjo položimo koščke hrušk.

7. Drugi del testa vzamemo iz skrinje ter ga naribamo na vrh kreme s hruškami.

8. Rezine pečemo približno 40 do 45 minut (odvisno od pečice) pri 180 stopinjah.