

Orehova potica

TESTO

1 kg bele moke tip 500/ tip 400

50 g kvasa

20 g soli

5 rumenjakov

eno celo jajce

80 g sladkorja

80 g masla

20 g olja

limonina lupinica

0,03 l ruma

približno

0,4 l mleka

NADEV

900 g orehov

100 g piškotnih drobtin

180 g kisle smetane

250 ml sladke smetane

400 g sladkorja

0,05 l ruma

1 rumenjak

sneg iz enega jajca

pol žličke mlete kave

noževu konico cimeta in klinčkov

2 vrečki vaniljevega sladkorja

limonina lupinica

malo soli

PRIPRAVA TESTA

Zamesimo kvašeno testo, ki ga vzhajamo in nato tanko razvaljamo v pravokotnik. Namažemo ga z nadevom in tesno zvijemo. Položimo v namaščen model za potice in popikamo s tanko iglo. Potica naj pokrita vzhaja. Pečemo jo 1 uro pri 200° C.

PRIPRAVA NADEVA

Orehe zmešamo s piškotnimi drobtinami in kavo. Z vrelo sladko smetano prelijemo orehe tako, da dobimo bolj gost nadev. Dodamo kisko smetano, sladkor, rum, rumenjak, cimet, klinčke, vaniljev sladkor, sol in nazadnje trd beljakov sneg.

Pa dober tek!