

Orehova potica

TESTO:

500 g bele moke tip 400 ali 500
25 g kvasa
80 g masla
3 rumenjake
60 g sladkorja
0,2-0,25 l mleka
vaniljev sladkor
10 g soli
0,02 l ruma
limonina lupinica

NADEV:

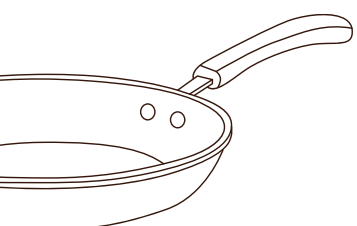
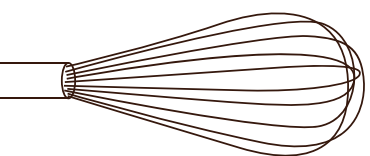
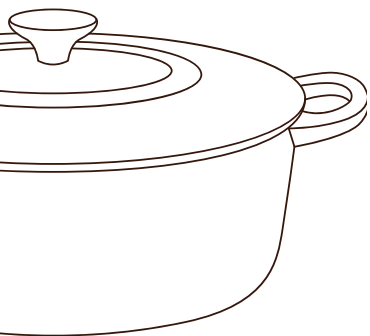
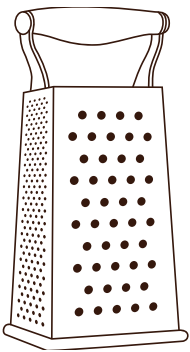
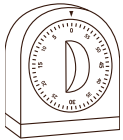
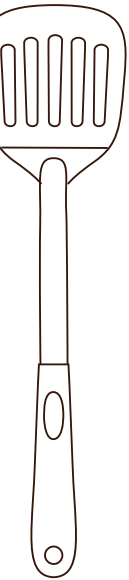
500 g orehov (mleti)
50 g piškotnih drobtin
100 g kisle smetane
130 ml sladke smetane
200 g sladkorja (ali drugih sladil:
med, rjavi sladkor)
0,03 l ruma
1 rumenjak
1 beljak (sneg)
1 vrečka vaniljev sladkorja
mala kavna žlička sveže mlete kave
cimet
mleti klinčki
limonina lupinica
ščepec soli

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 z nadobalom. 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!