

MIRKINA OREHOVA POTICA

SESTAVINE

Testo:

50 dag moke
5 dag kvasa
5 dag sladkorja
6 rumenjakov
1,5 dl mleka
6 dag masla
3 žlice olja
sol
rum
nastrgana limonina lupinica

Nadev:

50 dag orehov
2 dl smetane
3 rumenjaki
12 dag masla
20 dag sladkorja
2 žlici ruma
vanilin sladkor
nastrgana lupinica
sneg 5 beljakov

Posip:

sladkor v prahu

POSTOPEK

1. Kvas zmešamo z žličko sladkorja, žličko moke in nekaj žlicami mlačnega mleka ter pustimo vzhajati.
2. Priprava testa: na rob presejane moke potresemo ščepec soli in v moki napravimo jamico in prilijemo posebej pripravljeno mešanico iz rumenjakov, sladkorja, ruma in limonine ter malo pomešamo. Postopoma dodamo del mlačnega mleka v katerem smo raztopili maslo. Nato dodamo vzhajan kvasec. Mesimo testo in po potrebi dodajamo preostanek mlačnega mleka. Testo mora biti pregneteno do gladkega in ga pustimo vzhajati. Količina testa se mora med vzhajanjem podvojiti.
3. Priprava nadeva: orehe prelijemo z vročo sladko smetano. Dodamo posebej pripravljeno mešanico rumenjakov, sladkorja, vanilin sladkorja, ruma, maslo, nastrgano limonino skorjico. Lahko dodamo tudi v rumu namočene rozine. Na koncu dodamo sneg iz beljakov - dokler nadev ni primerno mazav, ne sme pa biti preredeč.
4. Vzhajano testo razvaljamo, premažemo z nadevom ter damo v pomaščen pekač. Če uporabljamo okrogel model, testa ni treba razdeliti na dva dela.
Testo prebodemo, pokrijemo in pustimo vzhajati.
5. Pečemo 15 – 20 minut na 200 stopinjah Celzija, 40 minut na 180 stopinjah Celzija.
Pečeno potico nekaj časa pustimo v pekaču, nato pa jo zvrnemo na prtič in jo prekrijemo. Ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu.



DANIČINA LEŠNIKOVA POTICA

SESTAVINE

Testo:

60 dag bele pšenične moke
8 dag surovega masla
1 paketek kvasa (42 g)
8 rumenjakov
4 žlice sladkorja
vanilin sladkor
6 žlic (ali po potrebi) mleka
3 žlice olja
malo soli
nastrgana limonina skorjica

Nadev:

60 dag lešnikov
30 dag sladkorja
6 žlic ruma
vanilin sladkor
25 ml sladke smetane
5 dag surovega masla
3 žlice olja
sneg iz 8 beljakov
nastrgana limonina skorjica
po želji 1 mala žlička cimeta

Posip:

sladkor v prahu

POSTOPEK

1. Kvas zmešamo z žličko sladkorja, žličko moke in nekaj žlicami mlačnega mleka ter pustimo vzhajati.
2. Pripravimo testo: moko presejemo, ji dodamo sladkor in vanilin sladkor, nastrgano limonino skorjico. Na sredini naredimo jamico, dodamo rumenjake, olje in jih osolimo. Maso začnemo mešati in postopoma dodamo malo mlačnega mleka in raztopljeno maslo. Zopet naredimo jamico in dodamo vzhajan kvas, mesimo testo in po potrebi dodajamo tekočino. Testo mora biti pregneteno do gladkega in ga pustimo vzhajati. Količina testa se mora med vzhajanjem podvojiti.
3. Priprava nadeva: Ko testo vzhaja lešnike in del sladkorja prelijemo z vročo sladko smetano. Dodamo rum, malo masla, olje, vanilin sladkor, nastrgano limonino skorjico. Na koncu dodajamo snež iz beljakov, ki smo mu dodali ostali sladkor. Nadev ne sme biti preredit.
4. Vzhajano testo razvaljamo, premažemo z nadevom, zvijemo in damo v pekač. Testo prebodemo in pustimo vzhajati.
5. Pečemo pri 190 stopinj Celzija 55 – 60 min. Pečeno potico pustimo v pekaču 15 minut, nato jo zvrnemo na prtič in jo pokrijemo, da se ohladi.



SADNI KRUH

SESTAVINE

200 g moke
½ pecilnega praška
žlička sode bikarbone
5 celih jajc
150 g surovega masla
3 žlice meda
5 žlic sladkorja
1 žlica ruma
100 g debelih rozin
100 g posušenih brusnic
150 g suhih marelic
200 g izkoščičenih suhih sliv
100 g orehovitih jedrc
100 g suhih fig
začimbe za medenjake (cimet, koriander, klinčki)
2 dl vode

POSTOPEK

1. V posodo damo surovo maslo, med, sladkor, rum, rozine, posušene brusnice, suhe marelice, suhe izkoščičene slive, orehova jedrca, fige in vodo. Sestavine kuhamo 5 do 10 minut. Dodamo začimbe za medenjake (cimet, koriander, klinčki). Ohladimo in dodamo jajca.
2. Premešamo in dodamo moko v katero smo predhodno zmešali ½ pecilnega praška in sodo bikarbono.
3. Vse skupaj dobro premešamo in damo v podolgovat pekač.
4. Pečemo 40 minut pri 170 stopinjah.

To pecivo lahko stoji dalj časa.

