

OREHOVA POTICA

Testo

kvasec (42 g svežega kvasa, 2 dl toplega mleka, 1 žlička moke, 2 žlički sladkorja)

1 kg gladke bele moke tip 500

6 rumenjakov

20 dag sladkorja

25 dag masla

sok 1 limone

naribana lupina 1 limone

sok 2 pomaranč

naribana lupina 1 pomaranče

2 vaniljeva sladkorja

1 žlica vaniljeve arome

2 dl smetane za kuhanje

Nadev

1 kg mletih orehov

½ l smetane za kuhanje

4 vaniljeve sladkorje

15 – 20 dag sladkorja

1 žlica vaniljeve arome

sok 2 pomaranč

sok 1 limone

25 dag namočenih in odcejenih rozin

Priprava

V skledo presejemo moko. Dodamo vzhajan kvas, sladkor, stopljeno maslo,

rumenjake, sok limone in pomaranč, naribano lupino limon in pomaranč, vaniljev sladkor, vaniljevo aromo ter smetano za kuhanje. Vse sestavine dobro pregnetemo. Po potrebi dodajamo smetano za kuhanje, če je testo pregosto ali moko, če je testo premehko. Testo pokrijemo ter pustimo, da vzhaja.

V večji posodi segrejemo smetano za kuhanje, postopno dodajamo sladkor, vaniljeve sladkorje, vaniljevo aromo, pomarančni in limonin sok. Ves čas mešamo na nizki temperaturi in smo pozorni, da se nam smetana ne zažge. Počasi dodajamo mlete orehe ter mešamo, da sproti preverjamo gostoto nadeva. Če je nadev predelek, dodajamo mlete orehe. Če je nadev pregost, dodajamo smetano za kuhanje.

Testo razvaljamo na pomokani površini (za dvojno velikost pekača), namažemo z nadevom, dodamo odcejene rozine ter tesno povijemo. Razrežemo na dve polovici ter vsako polovico previdno položimo v pekač, ki smo ga prej premazali z maslom. Prebodemo z zobotrebcom, pokrijemo in pustimo, da vzhaja na toplem vsaj 2 uri. Testo lahko premažemo z razžvrkljanim jajcem in pečemo 50 – 55 minut na 180° C.