

POTRATNA POTICA

KVAŠENO TESTO:

- 60 dag moke
- 3 dl mleka
- 4dag kvasa
- malo limonine lupinice
- 1 žlička soli
- 8 žlic sladkorja
- 4 rumenjaki
- 1dlo olja
- 1 žlica ruma

Naredi kvasec (v malo toplega mleka daj žlico moke, žlico sladkorja in kvas. Dobro zmešaj, da se kvas razpusti. Pusti, da se kvas dvigne).

V skledo stresi presejano moko. Na sredini naredi luknjico in vlij kvasec. Rumenjake in sladkor stepi, dodaj limonino lupinico, sol, olje, toplo mleko in rum . Vse skupaj rahlo premešaj.

Testo dobro pregneti. Če je redko, dodaj še moko. Pusti vzhajati na toplem.



SVETLO BISKVITNO TESTO

- 2 jajci
- 6 žlic mleka
- 6 žlic sladkorja
- vanilij sladkor
- 6 žlic olja
- 6 žlic moke
- Polovico pecilnega praška

Naredi sneg iz beljakov, dodaj rumenjake (mešaj počasi), mleko, sladkor, vanilij, olje, moko in pecilni prašek.

Maso vlij v pekač in speci. Peči 10 do 15 minut na 170°C.



TEMNO BISKVITNO TESTO

- 2 jajci
- 6 žlic mleka
- 6 žlic sladkorja
- vanilij sladkor
- 6 žlic olja
- 6 žlic moke
- polovico pecilnega praška
- 3 žlice kakav v prahu

Vse sestavine zmešaj in speci.



OREHOV NADEV

- 1 kg zmletih orehov
- 0,5 l mleka
- malo limonine lupinice
- rum
- 2 celi jajci
- 1 kislja smetana
- malo cimeta

Orehe popari z mlekom, ohladi. V ohlajeno maso dodaj ostale sestavine in premešaj.



SKUTIN NADEV

- 1 kg skute
- 2 kislja smetani
- 2 jajci
- sladkor po okusu
- cimet

Vse sestavine zmešaj.

Priprava:

Vzhajano testo razvaljaj in daj v pekač tako, da polovica sega preko roba pekača. Na testo namaži polovico orehovega nadeva. Nanj položiš pečen temni biskvit. Namažeš s skutinim nadevom. Na to položiš svetli biskvit in namažeš z drugo polovico nadeva. Pokriješ s polovico vzhajane testa, ki si ga pustila preko roba pekača. Pustiš še malo vzhajati, potem pečeš 1 uro pri 180°C.





Besedilo ter fotografije pripravila Maja Kamenščak.