



PEHTRANOVA POTICA

Chef Lučka Kraševac

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Naredi kvasec.Vzhajanega dodaj presejani in ogreti moki.Posebej raztopi maščobo,dodaj mleko ,sladkor,rumenjake,sol in rum.Dobro zmešaj in vlij k moki.Gnetemo tako dolgo,da postane testo voljno,ga pokrijemo in pustimo da vzhaja.Vzhajano testo zvaljaj na 1 cm debelo.Enakomerno namaži nadev,nato testo natančno zvij in ga daj v pomaščen in z drobtinam posut pekač.Jaz ga kar nekajkrat prebodem z zobotrebcem.Premazi z ratepenim beljakom in peci v pečici na 180° cca 1 uro.

Nadev: Rumenjake in pol sladkorja umešaj,dodaj smetano,drobtine in premešaj.Dodaj še sneg beljakov z drugo polovico sladkorja.Nadev namaži po testu in ga posuj s seseklanim pehtranom.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 50 dag moke
- 10 dag sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2,5 dcl mleka
- 8-10 dag masla
- 2 kos rumenjaka
- 1 jedilna žlica ruma
- 1 pest drobtin za model
- 1 jedilna žlica maščobe za model
- 1 nadev
- 8 dag drobtin
- 2 kos sneg iz belakov
- 3 šopki pehtrana