



## POTRATNA POTICA

Chef Marija Vozlič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: samo za prave mojstre

### SESTAVA POTICE

Najprej spečemo 2 svetla in 1 temen biskvit. Pri temnem biskvitu dodamo samo 5 žlic moke ostalo (2) žlici dodamo kakav. Nato zamesimo kvašeno testo, ter si pripravimo nadeve.

Orehov nadev naj bo bolj tekoč, prav tako tudi skutin, da bo potica bolj sočna.

Testo razvaljamo in položimo v pekač. Namažemo z polovico orehovega nadeva, nanj položimo svetli biskvit, na katerega namažemo pol skutinega nadeva, dodamo temen biskvit, ter namažemo s preostalim skutinim nadevom, na to položimo svetli biskvit in namažemo s preostalim orehovim nadevom. Natančno prekrijemo zaključno kvašeno testo, er damo pečt v ogreto pečico. Pečemo pri 170C, 45 minut. Pečeno potico še malo pustimo hladit v pekaču, nato pa jo previdno zvrnemo in potresemo z vanilijevim sladkorjem.

### OREHOV NADEV

- 60 dag mletih orehov
- - sladkor po okusu
- - rum
- - cimet
- - sladko smetano (za poparit orehe)