

POTICA Z MEDOM IN TEPKO

SESTAVINE

Testo: 800 g bele moke (TIP 500), 200 g ajdove moke, 10 rumenjakov, 84 g kvasa, 17 g soli, 7 g limonove lupine, 4 dl mleka, 1 dl konopljinoga olja, ½ dl vroče vode, ½ dl mleka (kvasec), 70 g sladkorja, 1 strok vanilje.

Orehov nadev s tepkami: 500 g zmletih orehov, 2 dl mleka, 150 g hojevega medu, 150 g sladkorja, 3,5 g limonove lupine, 3 rumenjaki, sneg treh beljakov, 100 g masla, 200 g suhih, kuhanih tepk, 250 g svežih hrušk, karamela za premaz, 1 strok vanilje.

PRIPRAVA

Kvas zalijemo s ½ dl vroče vode in mleka ter postavimo na toplo. V mleku skuhamo strok vanilje. Vaniljevo mleko ohladimo. Preostale sestavine, kvasec in vaniljevo mleko zmešamo in vzhajamo.

V mleku skuhamo strok vanilje. Vaniljevo mleko ohladimo. Iz beljakov pripravimo trd sneg. Skupaj zmešamo orehe, med, sladkor, limonovo lupino, nato dodamo vaniljevo mleko in maslo, rumenjake in v maso vmešamo sneg treh beljakov. Sveže hruške in suhe tepke narežemo. Na razvaljano testo najprej razmažemo karamelo, nato maso in nanjo posujemo sveže hruške in tepke. Pečemo 15 minut na 200 °C, nato 45 minut na 175 °C.

Avtor recepta: Uroš Štefelin

