

VELIKONOČNA ŠTRKOVA GNEZDA



SESTAVINE

- 500 g bele moke
- 1/2 kocke kvasa
- 50 g stopljenega masla
- 2 žlici olivnega olja
- 2 vanilja sladkorja
- 2,5 dcl toplega mleka
- pomarančna lupinica
- 1 jajce
- 1 žlica ruma
- vanilja
- 1/2 žličke soli



NADEV

- 15 dag zmletih mandljev
- 1 kislá smetana
- 10 dag sladkorja

ali

- 30 dag marmelade

ali

- 2,5 dcl nutelle



DODATKI za nadev

50 g masla

moka za delovno površino

sladkor v prahu za posip

PRIPRAVA TESTA

1. korak

Moko presejemo, naredimo jamico, moko zalijemo z mlačnim (ne vročim)

mlekom, nadrobimo sveži kvas in dodamo žličko sladkorja.

Ob strani dodamo preostali sladkor in sol ter počakamo 10 minut, da se naredi kvasec.

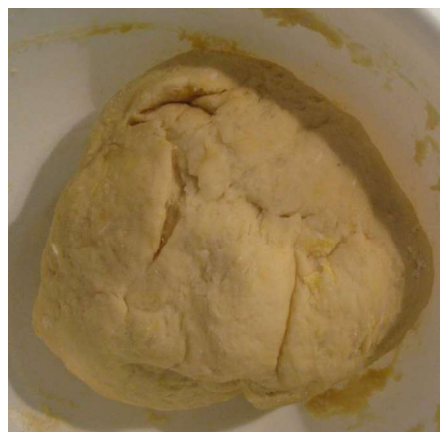


2. korak

Ko je kvasec narejen, dodamo preostale sestavine in zamesimo testo.

Dlje časa bomo testo gnetli, boljše bo.

Sama ga gnetem približno 15 minut.



3. korak

Testa **ne** vzhajamo,
ampak ga na pomokanem pultu
na tanko **razvaljamo**.

Naj bo res na tanko razvaljano.

Polovico testa premažemo

z izbranim namazom,

po vrhu pa razporedimo na lističe narezano maslo.



NADEV

4. korak

Testo preklopimo (zlagamo ga kot krpo) in po vrhu spet
polovičko premažemo z izbranim namazom, razporedimo maslo.

Testo spet preklopimo in premažemo ter na koncu samo
preklopimo. Testo torej tri krat preklopimo in tri krat premažemo
dobljene polovičke. Če bi prešteli liste testa, bi jih bilo osem.

4. korak



OBLIKOVANJE TESTA

5. korak

Testo z rokami nežno poravnamo in izrežemo trakove.

Ti so lahko vzdolžni, če želimo velika gnezda

premera cca 10 cm,

ali prečno, če želimo več manjših gnezd.



6. korak

Vsak trak zvijemo v spiralo.



OBLIKOVANJE GNEZD

7. korak

Spiralo zavijemo okrog dlani, kot bi hoteli narediti vozel.

En konec potisnemo na vrhu v sredino gnezda, drug konec spirale pa potisnemo na spodnjem delu.



8. korak

Gnezda zložimo na papir za peko.



PREMAZ GNEZD

9. korak

Jajce in mleko raztepemo
in z njim premažemo
štrkova gnezda.



PEKA GNEZD

10. korak

Večja gnezda pečemo 15 minut
v že ogreti pečici na 200 stopinj.
Pri manjše oblikovanih gnezdih
čas peke zmanjšamo na 10 minut.



11. korak

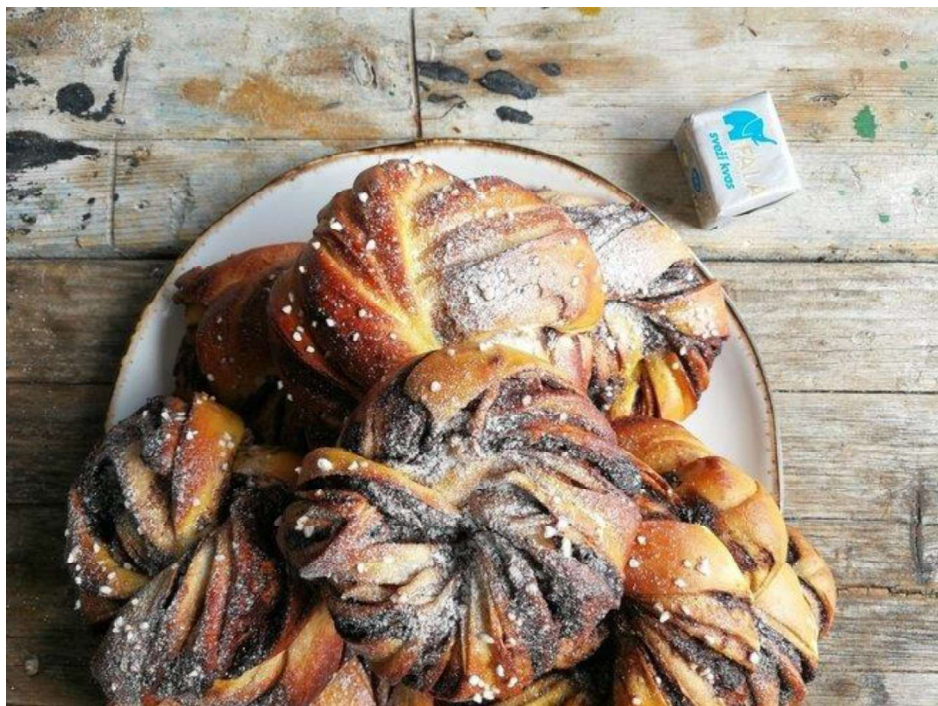
Pečena gnezda pokrijemo
s kuhinjsko krpo in počakamo,
da se ohladijo.
Tako bodo ostala lepo mehka
tudi drugi dan.



OKRASITEV VELIKONOČNIH GNEZD



DOBER TEK



VIR

<https://www.220stopinjposevno.com/nakro381niku/strkova-gnezda-z-okusom-kave-in-pomarance>