

Mazanica s orasima i kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tankih kora za pitu
- **200 g** mlevenih oraha
- **150 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- 3 jajeta
- **4 kašike** kristal šećera
- **350 ml** milerama (fermentisane pavlake)
- **oko 50 g** margarina
- **oko 50 ml** mleka

Priprema

Jaja sa 4 kašike šecera penasto mikserom umutiti. Dodati mileram i umutiti mikserom. Na taj nacin se dobije blago tekuca krema. Kremu podelite na 5 jednakih delova Rernu zagrejte na 200 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 31x21cm premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pecenje. Mlevene orahe pomešajte sa kristal šecerom i vanilin šecerom te podelite na 5 delova. Na prvu koru rasporedite prvi deo mešavine oraha sa šecerom do dve trecine kore samo ne po rubovima. Preko oraha prelijte prvu kolicinu kreme. Presavijte bocne stranice i pocnite sa uvijanjem mazanice pazeci da krem ne curi. Kako je koja kora gotova slažite mazanice jednu kraj druge na papir u tepsiji. Margarin otopiti na slaboj vatri i kašikom malo prelivati oko sastava pita i uz stranice da se nakon pecenja lakše odvajaju jedna od druge i od papira za pecenje. Zatim mazanice još prelitati sa ostatkom tekuce kreme od milerama i jaja u koji ste dodali malo mleka. Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko 30 minuta. Pecene mazanice zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu. Mazanice pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se malo ohlade, oko 5-10 minuta. (na taj nacin testo nece pucati prilikom secenja. Ohlaene mazanice režite na parcad i pospite šecerom u prahu.

Savet

Neki dan sam pravila neki kola i odluila da napravim još jednu vrstu kolaa za koju su mi bili potrebni mleveni orasi. Samlela sam orahe pa odustala od izrade kolaa. U meuvremenu mi je umrla prijateljica i nisam imala volju za izradu kolaa. Znam da mleveni orasi ne mogu dugo stajati i kada sam kupila kore za izradu Mazanica s makom i kremom, odluila sam da na isti nain pripremim i Mazanicu sa orasima i kremom iako nisam nikada ula da se Mazanica pravi sa orasima. Pa moram priznati da se ne mogu odluiti koja je mazanica bolja... mojim prijateljima i meni obe. Jedino, moram priznati da nisam fotografisala postupak izrade jer je potpuno isti kao kod Mazanice s makom i kremom. Nadam se da mi to neete zameriti.