Osinje gnezdo



Sastojci

Potrebno je:

- 15 g svezeg kvasca
- 1,75 dl mlakog mleka
- 300 g oštrog brašna
- 25 g maslaca
- 1 žumance
- 50 g šecera
- 1/4 kašicice soli
- 1 kašika narendane kore limuna
- 85 g sitno iseckanih badema
- 2 kašike iseckane kandirane kore limuna
- 2 kašike suvog groža
- 1/2 kašicice cimeta
- 2 kašike cokoladnih mrvica
- 120 g rastopljenog maslaca

Priprema

Izmešati kvasac sa mlekom i ostaviti na toplom mestu dvadesetak minuta.

Mikserom umutiti maslac, pa dodati žumance, šecer, so i rendanu koru limuna. Dodavati brašno i smesu od kvasca. Mesiti dok testo ne postane glatko i elasticno. Posudu pokriti vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti 1 sat na toplom mestu da se digne i udvostruci.

Testo izvrnuti na površmu posutu brašnom i premesiti. Podeliti na dva jednaka dela. Razvuci svaki deo na dasci posutoj brašnom, u pravougaonike velicine 25 x 30 cm. Pomešati iseckane bademe, kandiranu koru, suvo grože, cimet i cokoladne mrvice. Oba pravougaonika posuti ovom smesom.

Testo saviti kao švajcarski rolat i seci kriške 5 cm debele. Umociti u rastopljeni maslac i poreati u pleh. Pokriti krpom i ostaviti da stoji još 45 minuta. Peci u prethodno, na 180°C, zagrejanoj pecnici tridesetak minuta.