

Uskrsni vijenac



Mekan , sočan , mirisan a tek koliko je ukusan ovaj naš Uskrsni vijenac . Svake godine rado ga pripremam za svoju obitelj . Širi poseban miris po našoj kuhinji i tako stvara ugodnu i lijepu Uskrsnu atmosferu u našem domu .

SASTOJCI

ZA TIJESTO :

340 g . brašna

$\frac{1}{2}$ kockice kvasca

1 prašak za pecivo

45 g . čvrstog jogurta

45 ml . ulja

$\frac{1}{4}$ male žličice soli

$\frac{1}{2}$ male žličice šećera

165 ml . toplog mlijeka

limunova korica

ZA NADJEV :

2 vanilien šećera

100 g . oraha

100 g . rogača

1 mala žličica cimeta

2 velike jabuke ili 3 male

1 žlica ruma

15 žlica mlijeka

100 g . šećera

PREMAZ :

4 žlice vode

bjelanjak

krupni šećer

PRIPREMA :

1 . razmutiti kvasac u toplom mlijeku sa šećerom ...

2 . u posudu staviti brašno , prašak za pecivo , sol , limunovu koricu , čvrsti jogurt i razmućeni kvasac...

3 . kratko sjediniti sastojke pa dodati ulje ...

4 . zamjesiti glatko , meko tijesto a zatim rukama oblikovati u lopticu ...

5 . na dno posude staviti malo brašna zatim tijesto i opet pobrašniti tijesto ...

6 .tijesto pokriti i ostaviti da se udvostruči ...

7 . u međuvremenu pripremiti nadjev ...

8 . jabuke oguliti ,očistiti i naribati ih ...

- 9 . staviti sve sastojke osim jabuka u posudu i dobro ih sjediniti ...
- 10 . smjesa mora biti čvrsta i kremasta ...
- 11 . u smjesu dodati jabuke i sve dobro sjediniti ...
- 12 . zatim nadošlo tijesto razvaljamo uže a duže ...
- 13 . tijesto napuniti nadjevom ali pri vrhu tijesta ostaviti dva prsta prazno kako pri motanju nadjev nebi curio van ...
- 14 . urolati tijesto , zatim tijesto od polovice prerezati na pola kako se tijesto nebi raspalo ...
- 15 . dva dobivena tijesta lagano motati jedan preko drugog ...
- 16 . isto ponoviti sa drugom polovicom tijesta ...
- 17 . tijesto formirati u krug kako bi se dobio oblik vijenac , zatim uplesti krajeve ...
- 18 . tepsiju obložiti pak papirom i lagano prebaciti vijenac ...
- 19 . ako želite možete maslacem namazati staklenu teglu i staviti je u sredinu vijenca kako se tijekom pečenja nebi unutrašnji krug smanjio ...
- 20 . bjelanjak i vodu razmutiti dok ne nastanu bijeli mjehurići ...
- 21 . kistom premazati vijenac i posuti krupnim šećerom ...
- 22 . u zagrijanu pećnicu na 190 stupnjeva peći vijenac oko 30 – 40 minuta ...
- 23 . izvaditi iz pećnice i pustiti da se Uskrsni vijenac u potpunosti ohladi ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri