





Tradicionalne orasnice

Po bakinom receptu

1 kolač    Komplikovano  Vreme pripreme 40 Min.

1 Pripremiti:

Obložite tepsiju papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

2 Priprema:

Belanca mutite 10 min. mikserom (nastavci za mućenje), tako da dobijete čvrst sneg. Dodajte so, mutite 1 min., a potom postepeno dodajte, kašiku po kašiku, odmereni šećer. Nastavite sa mućenjem još 10 min, tako da se sav šećer rastopi, pa dodajte sok od limuna i mutite još 5 min. Tako pripremljena belanca kuvajte na pari oko 45 min uz povremeno mešanje (na svakih 3-4 min dobro promešajte). Prespite ukuvanu smesu u činiju i ostavite da se prohladi, dodajte mlevene orahe i dobro sjedinite sa smesom od belanaca. Oblikujte orasnice kao kiflice, površinu malo pritisnite rukom, uvaljajte kiflice u sitno seckane orahe, poredajte ih na tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite, odn. sušite prema datom uputstvu.

Temperatura rerne otprilike 150 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 130 °C

Nivo rerne: srednja

peći: otprilike 20 minuta

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Sada promenite temperaturu pečenja, eventualno 5 minuta malo otvorite rernu (zaglavite varjačom vrata) i nastavite sa sušenjem orasnica.

Temperatura rerne otprilike 100 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 80 °C

Nivo rerne: srednja

peći: otprilike 60 minuta

Pazite da ne pregore. Treba da dobiju svetlo smeđu boju. Orasnice odmah po završenom pečenju skinite sa tepsije i stavite na rešetku da se hlade. Po želji pre služenja možete da ih pospete sa malo šećera u prahu.

Savet:

- Orasnice napravite 1-2 dana ranije.

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

Sastojci:

2 belanaca

160 g šećera

300 g orahe mlevenih

2 - 3 kašičice soka od limuna

100 g orahe sitno iseckanih

sol