

Venčići sa orasima

Čim probate ovaj recept, biće vam jasno da je u pitanju vaše omiljeno pecivo ove sezone.

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo:

130 ml mleka toplog
100 g šećera
1 kašika Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 jaje
200 g putera/maslaca sobne temperature
otprilike 480 - 500 g mekog brašna T400

Premaz:

125 g putera/maslaca sobne temperature
200 g smeđeg šećera
1 kašika Dr. Oetker Arome ruma
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
200 g seckanih oraha
Dr. Oetker Čoko komadići - nekoliko kašika

Za premazivanje:

1 jaje
1 kašika mleka

- 1 U većoj činiji pomešajte toplo mleko, šećer i kvasac. Dodajte jaje i puter, a zatim i brašno. Zamesite meko testo koje se ne lepi za površinu, uz dodavanje brašna po potrebi. Stavite gotovo testo u čistu posudu, pa pokrijte prozirnrom folijom i ostavite da odmara 40 minuta.
- 2 Za to vreme u odvojenoj posudi pomešajte puter i smeđi šećer pa dodajte rum i cimet šećer. Dobro sjedinite i ostavite sa strane. Orahe iseckajte na krupno.
- 3 Testo premesite pa prebacite na pobrašnjenu radnu površinu. Rastanjite ga na veliki pravougaonik uz dodavanje brašna po potrebi kako se ne bi zalepilo za površinu. Na jednu polovinu namažite pripremljeni puter sa šećerom, pa preko pospite seckane orahe. Ostavite malo oraha za posipanje venčića. Zatim pospite i čoko komadiće pa preklopite testo. Pritisnite dlanovima da se orasi lepo sjedine sa testom pa isecite na trake širine 2-3 cm.
- 4 Uvijajte oba kraja trake na suprotnu stranu. Sjedinite krajeve da formirate venčić pa stavite na pleh obložen papirom za pečenje. Gotove venčiće premažite jajetom koje ste razmutili sa jednom kašikom mleka, a onda pospite preostalim seckanim orasima. Pecite u zagrejanom rerni na 180 stepeni, 20-25 minuta dok ne dobiju lepu boju. Pospite ih šećerom u prahu i poslužite.