

ZAČINJENE KORENČKOVE REZINE S KISLO SMETANO

ZA BISKVIT POTEBUJEMO:

- 300 g moke
- 1 pecilni prašek
- 1 kavna žlička cimeta
- 1 kavna žlička muškarnega oreščka
- ½ kavne žličke pimenta
- 150 g rjavega sladkorja
- 200 g naribanega korenčka
- 4 jajca
- 250 g kisle smetane
- 250 ml olja



ZA KREMO POTREBUJEMO:

- 240 g sira maskarpone
- 80 g masla
- 1 kavna žlička nastrgane pomarančne lupine
- 2 jedilni žlici pomarančnega soka
- 150 g sladkorja v prahu
- 20 g vaniljevega sladkorja



POSTOPEK PRIPRAVE BISKVITA:

MOKO, PECILNI PRAŠEK, CIMET, PIMENT IN MUŠKATNI OREŠČEK PRESEJEMO V SKLEDO. DODAMO SLADKOR IN NARIBAN KORENČEK TER DOBRO PREMEŠAMO.



JAJCA, KISLO SMETANO IN OLJE ZMEŠAMO SKUPAJ. PRILIJEMO ZMESI KORENČKA, MOKE, SLADKORJA IN ZAČIMB TER DOBRO PREMEŠAMO.



MASO NADEVAMO V PEKAČ VELIKOSTI PRIBLIŽNO 25 X 35 cm, OBLOŽEN S PEKI PAPIRJEM. PEČEMO 20 MINUT NA 170°C.



POSTOPEK PRIPRAVE KREME:

MASKARPONE, MASLO, POMARANČNO LUPINO IN SOK STEPAMO, DA DOBIMO PENASTO MASO. DODAMO SLADKOR IN VANILJEV SLADKOR TER ŠE MALO STEPAMO.



KREMO NAMAŽEMO NA OHLAJEN BISKVIT. PECIVO DAMO ZA NEKAJ ČASA V HLADILNIK, POTEM PA NAREŽEMO NA POLJUBNE KOSE. DOBER TEK!

ČE ME ŽELIŠ KAJ VPRAŠATI ALI
POTREBUJEŠ NASVET, MI PIŠI NA
jasmina.likar@os-ajdovscina.si



Vir: Kodele, A. (2011). *Sladki in slani zavitki in pite*. Ljubljana: Kmečki glas.