

KAŠTELANSKA TRVENICA

- 1 kg brašna (ugrijano, prosijano)- posoliti prije prosijavanja
- 20 dkg masnoće (najbolje 10 dkg svinjske masti +10 dkg maslaca - na sobnoj temp ili ugrijati u pećnici ali ne da se skroz otopi).
- 1 $\frac{1}{2}$ kockica kvasca rastopljena sa žličicom šećera i malo brašna u mlakom mlijeku (uskisnuti)
- 2 cijela jaja i 6 žumanjaka izmiješati sa:
 - 25 dkg šećera
 - 3,4 vanilin šećera
 - korice naranče i limuna (5,6)
 - malo rakije (ako imaš od ruža, ako ne, može i loza)
 - mlakog mlijeka koliko popije(oko 3 dcl) da tijesto bude mekano, možeš dodavati još malo brašna ako se lijepi za ruke.



Dobro mijesiti u zdjeli dok dostigneš željenu kakvoću, onda prebaciti na stol i dobro ga „satrti“ šakama (ZATO_SE TO U KAŠTELIMA ZOVE TRVENICA), prebaci u malo pobrašnjenu posudu i malo zaspri brašnom (tijesto je masno zbog količine masnoće stavljene u njega, teško je i trebat će mu malo duže vremena da kvasa nego je uobičajeno za dizana tijesta, premijesiti ga kad ukvasa, oblikovati po želji (U KAŠTELIMA SE ZA MOMKE PRAVI U OBLIKU OKRUGLOG KOLAČA, ZA CURE UPLIĆE SE PLETENICA, A ZA ODRASLE OKRUGLA POGAČA KOJA SE RAZREŽE NA TRI DIJELA !!!), dok premijesiš i oblikuješ cijelu količinu, ostavi da još malo uskisne i peći u ugrijanoj pećnici na 200 10-tak min., pa smanji na 180, pokriti papirom za pečenje do kraja pečenja (zna se peći i 40-tak min, provjeriti čačalicom)

Pečeno se „premaže“ vodom sa malo ruma i zasipa krupnim šećerom tako da se stvaraju „grudice“.

OD ISTOG TIJESTA SE PRAVI I ORAHNJAČA. IZNUTRA JE OVO TIJESTO KOMPAKTNIJE, NIJE PREVIŠE RUPICAŠTO JER JE MASNIJE I SLAĐE OD DRUGIH DIZANIH TIJESTA, ALI KAD GA SE UMOTA U KRPU MOŽE BITI SVJEŽE I DO 10 DANA.

MOJ DIDE GA JE VOLIO UMAKATI U BIJELU KAVU UJUTRO!!!
ŽENE SU GA OBIČNO JELE UZ PROŠEK !