Međimurska gibanica

VRIJEME PRIPREME
> 60 minuta

BROJ PORCIJA
8 osoba



Sastojci

Sastojci:

- 500 g K Plus kora za pitu

Nadjev od oraha:

- 200 g Sweet Chef mljevenih oraha
- 50 g šećera
- 1,5 dl K Plus mlijeka
- 1 žličica arome ruma

Nadjev od sira:

- 500 g K Plus svježeg sira
- 3 K Plus jaja
- korica jednog limuna
- 70 g šećera
- 1 Sweet Chef vanilin šećer
- sol

Nadjev od maka:

- 200 g Sweet Chef mljevenog maka
- 2 dl K Plus mlijeka
- 50 g šećera
- 2 žlice meda

Nadjev od jabuka:

- 700 g jabuka
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli
- 50 g šećera
- 1 Sweet Chef vanilin šećer

Za premazivanje i punjenje:

- 70 g K Plus maslaca
- 200 g K Plus kiselog vrhnja

Zakuhajte mlijeko sa šećerom pa prelijte preko mljevenih oraha, dodajte aromu ruma i dobro promiješajte.

Pomiješajte svježi sir, jaja, šećer, vanilin šećer, naribanu koricu limuna i prstohvat soli dok ne dobijete glatku smjesu. Mlijeko zakuhajte, prelijte preko mljevenog maka, dodajte med i šećer i sve dobro sjedinite.

Ogulite i naribajte jabuke, pomiješajte ih sa šećerom, cimetom i prstohvatom soli.

Dno pekača premažite otopljenim maslacem. Na dno složite 2 kore, svaku lagano premazujući otopljenim maslacem. Ravnomjerno rasporedite nadjev od oraha. Položite na njega koru premazanu maslacem. Rasporedite nadjev od sira pa ponovno pokrijte s korom premazanom maslacem. Rasporedite nadjev od maka pa pokrijte s korom premazanom maslacem. Na kraju rasporedite nadjev od jabuke. Završite s dvjema korama na vrhu, također premazanima maslacem. Cijelu površinu bogato premažite kiselim vrhnjem.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 60 minuta, dok ne poprimi lijepu zlatno-smeđu boju. Izvadite iz pećnice i dobro ohladite prije rezanja i posluživanja. Po želji pospite šećerom u prahu.

Skeniraj za prikaz na web stranici

