



Slovenië

Orehova potica

Walnoot potica

600 gr. bloem
30 gr. verse gist (of 10 gr. instant gist)
2 dl. melk
140 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
140 gr. boter
4 eierdooiers
de geraspte schil van ½ citroen

600 gr. fijngehakte walnoten
3 dl. slagroom
250 gr. suiker
2 tl. rum
het wit van 3 eieren

Zeef de bloem in een grote kom. Maak er een kuiltje in en doe daar de gist in, een tl. suiker en wat lauwe melk. Laat het zo op een warme plek eventjes zijn gangetje gaan, tot de gist gaat schuimen (gebruik je instant gist, dan kun je dit uiteraard overslaan en het spul gewoon door de bloem mengen).

Ondertussen maken we snel even de vulling: verwarm de slagroom in een pannetje. Doe de walnoten en de suiker in een kom, giet er de warme slagroom over en de rum. Meng het goed. Klop de eiwitten stijf en schep die voorzichtig onder het mengsel.

Terug nu naar het deeg. Meng de rest van de ingrediënten onder de bloem en kneed er een soepel deeg van. Rol het uit tot een rechthoekige, dunne lap. Die bestrijk je met de walnotenvulling. Rol het deeg op. Vet een pudding- of tulbandvorm in met boter en leg er de rol in. Dek het af met een keukendoek en laat het op een warme plek een uurtje rijzen.

Zet de potica in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak hem in ± 60 min. gaar. Laat hem in de vorm wat afkoelen, sort de potica dan op een houten plank en bedek hem met een doek. Laat het gebak helemaal afkoelen.

Tot slot bestrooi je de potica met poedersuiker.