



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

## MEĐIMURSKA GIBANICA

### SASTOJCI:

1 paket kora za savijače od 500g

#### 1. NADJEV ORASI:

240g oraha

100g šećera

150ml mlijeka

20ml (2 žlice) ruma

#### 2. NADJEV SIR:

500g svježeg sira

120g šećera

20g vanilin šećera

4 jaja M vel. (3 jaja L vel.)

malo soli

1 limun - korica

#### 3. NADJEV MAK:

200g maka

100g šećera

270ml mlijeka

#### 4. NADJEV JABUKA:

650g očišćenih jabuka

60g šećera

10g cimeta

grožđice (po želji)

### JOŠ:

100g maslaca

30-50g šećera

ili

200g kiselog ili slatkog vrhnja

### POSTUPAK:

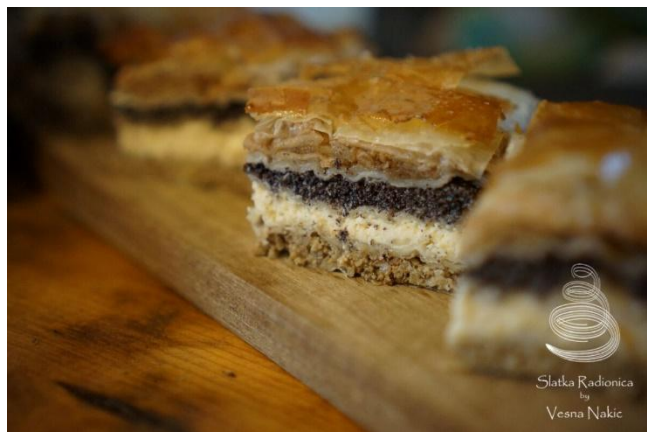
Za nadjev od jabuka: jabuke očistiti, narezati na četvrtine i svaku četvrtinu na šnitice. Dodati šećer, cimet i grožđice. Dobro promiješati i ostaviti da odstoji.

Za nadjev od oraha i maka je isti postupak. Zakuhati mlijeko, ubaciti sve sastojke u njega, dobro promiješati i ostaviti sa strane.

Za nadjev od sira: sve sastojke ubaciti u zdjelu i pjenjačom miješati dok se ne dobije jednolična smjesa.

Pećnicu upaliti na 180°C. Dok se pećnica grije, složiti gibanicu.

### SLAGANJE:



Nadjevi se stavljaju redosljedom ispisanim u receptu.

Kore za savijače podijeliti na 5 dijelova. Između svakog sloja kora, tanko ih premazati uljem da se kasnije ne bi odvajale.

Na dno pleha staviti prvi dio kora.

Ravnomjerno rasporediti nadjev od oraha.

Na njega staviti drugi dio kora

Nadjev od sira

Na njega pažljivo staviti treći dio kora

Nadjev od maka

Na njega staviti četvrti dio kora

Nadjev od jabuka

Na njega staviti zadnji dio kora

Po vrhu posuti šećer i rasporediti komadiće maslaca ili razmazati vrhnje – po željama

U zagrijanoj pećnici peći 45-50', ovisno o jačini pećnice

Ostaviti da se dobro ohladi, najbolje preko noći te poslužiti.

#### **NAPOMENE:**

- Recept je predviđen za kalup 25x35cm i pekla sam u normalnoj pećnici, bez ventilacije
- Provjerite koliko kora bude u paketu. Shvatila sam da u ovima što kupim obično bude 13kom i podijelim ih na 5 dijelova. Tri kore stavljam prije i poslije nadjeva od sira, jer je nadjev relativno rijedak, kao i na vrh. Između svih ostalih slojeva stavljam po dvije kore
- Obzirom na pleh, svaku koru moram presaviti, tako da od dvije kore zapravo dobijem tri sloja. Ali nemojte zbog toga smanjivati broj kora! Potrebni su ti, nazovimo ih, međuslojevi
- Nadjev od maka rasporedite, ili možda bolje reći „razbacajte“ u male hrpice po kori, da ga bude lakše razmazati i da ne „upada“ u sir ispod njega
- Probala sam raditi i tako da mak stavim na dno jer je njega najteže razmazati, ali onda se slojevi ne vide lijepo, a šteta je ne pokazati ih
- Jabuke dobro ocijedite prije stavljanja
- Obično ih režem na komade 5x5cm, što je prilično izdašno, možete i na manje, ali ih nemojte rezati kao kolač tipa mađarice, londonera i sl. odnosno u „štapiće“, jer to baš i ne trpi
- Što se tiče vrha, probala sam sve varijante. Netko voli staviti slatko vrhnje, netko kiseli, netko u kiselo vrhnje voli dodati malo šećera... dakle varijante postoje. Meni je najdraže na vrh staviti komadiće maslaca i posuti šećerom. Kora poslije pečenja bude baš lijepo hrskava

Dobar tek!