

DALMATINSKA SIRNICA 1

- 1 kg oštrog brašna
- 40 dkg cukra
- 10 jaja
- 3 dcl mlakog mlika
- 2 vanilj šećera
- 3 kesice kvasca
- 10 dkg masti
- 10 dkg masla
- 2 žlice maraskina
- 1 žlica ruma
- par kapi ekstrakta od ruža
- 1 limun
- 1 naranča

Brašno morate obavezno prosijati. U udubinu u brašnu u koju se stavi uzašli kvas. Kvas se rastopi sa par žlica mlakog mlika, doda se žlica cukra i malo brašna te se to stavi da uzađe otprilike pola sata. Nakon toga uzašli kvas se ulije u udubinu u brašnu i zamijesi se tijesto koje se pokrije i ostavi preko noći da uzađe. Ovo se radi na Veliki četvrtak navečer.

Na Veliki petak ujutro izmiješa se maslo, mast i cukar, te se dodaje jedan po jedan žumanac, malo soli, kora od jednog limuna i naranče, te ekstrakt od ruže, maraskino, rum i toplo mliko. Sve se dobro izmiša, te se na kraju doda 5 bjelanjaka koje ste izmišali u snijeg pa se sve skupa doda smjesi od brašna i kvasa. To sve skupa počnete natiravati, to radite tako da rukom utiskujete tijesto, sve dok tijesto ne bude skroz glatko, te ga onda stavite u pobrašnjenu posudu i dobro zamotate čistim krpama i dekom. Ostavite ga da se diže sve do ranog poslijepodneva Velikog petka te tijesto opet natiravajte dvadesetak minuta. Nakon natiravanja tijesto podijelite u male okrugle kruhiće od kojih svaki teži otprilike oko 30-tak dkg. U tepsije stavite papir za pečenje te stavite male sirnice koje opet pokrijete krpom i dekom i ostavite par sati da se dižu.

Pridvečer na Veliki petak sirnice otkrijte, namažete ih žumancem po vrhu, tupom stranom noža napravite tri zarez, od sredine sirnice prema kraju te pospete krupnim cukrom. Rezovi na sirnici simboliziraju Sveto Trojstvo (Otac, Sin i Duh sveti). Sirnice stavite peći na umjerenom vrućem vatru oko sat vremena s tim da postepeno smanjite temperaturu u peći. Ispečene sirnice zamotaju se krpom da se ne bi prebrzo ohladile.