

## DALMATINSKA SIRNICA 2

- 10 dkg margarina
- 10 dkg masti
- 6 žumanjaka
- 4 bjelanjka
- 25 dkg cukra
- 2 vanilj šećera
- kore naranče i limuna
- ½ bočice mirisa za sirnice
- 1 kg brašna
- 10 dkg kvasca
- 10 – tak kocki šećera

Margarin, mast i cukar pjenasto umiješajte mikserom. Dodajte jedno po jedno jaje, vanilj šećer, koricu limuna i naranče te čvrstu pjenicu od bjelanjaka. Zatim dodajte brašno i kvasac koji ste desetak minuta prije «zakuhali» sa kućarinom cukra i toplim mlikom.

Tijesto dobro izmiješajte i stavite da se diže sat, dva na toplome!!! Kad se tijesto digne, premijesite, oblikujte bublice i stavite u tepsiju. Ja sam ih stavila u vatrostalnu zdjelu jer mi je trebao taj oblik, vi nemojte, sirnica se lipše ispeće kad je slobodna u tepsiji.

Sirnicu zarezite nožicama, od sredine prema kraju, premažite je žumancem pa je pospite cukrom (istuckajte kocke šećera pa pospite po sirnici – stari, prokušani trik, cukar se zapeče i lipo krcka pod zubima).

