



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 pecilni prašek
- malo sladkorja v prahu
- 1 vanili sladkor
- 180 g sladkorja
- malo masla za pečenje
- 200 g moka
- 50 g kakava
- malo čokoladnih koščkov za posip

Vanilijevo čokoladni biskvit

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej namažemo tortni model ali pekač v katerem bomo pekli pecivo in prižgemo pečico na 180 stopinj, ker biskvit ne sme čakati.

Beljake stepemo v sneg, rumenjake pa penasto vmešamo s sladkorjem in vanilijevim sladkorjem. V posodi zmešamo moko in pecilni prašek. Dodamo sneg od beljakov in moko ter vsujemo k rumenjakovim masi in narahlo ter na hitro premešamo. Polovico mase prelijemo v drugo posodo. V ostalo polovico mase primešamo še kakav in kakavovo maso takoj zlijemo v pekač, čez prvo maso prilijemo še drugo vanilijevo polovico in damo peči za 20 do 30 minut na 180 stopinj.

Spečeni biskvit ohladimo in ga razrežemo na 10 delov, ga posujemo s sladkorjem v prahu in okrasimo s čokoladnimi koščki.

Pa dober tek!