



Kakavova rezina s kislo smetano in lešniki

Chef Marko Jerič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Jajca stepeno s sladkorjem, počasi dodamo olje in vodo, pecilni prašek z moko, vanilijev sladkor, kakav, rum in vanilijovo aroma. Maso nato zlijemo v pomaščen pekač in pečemo 30 minut pri 180°C. Biskvit prerežemo na pol, prvi del namažemo z marmelado in kislo smetano ter položimo nanj drugi del. Postavimo za pol urce v hladilnik in ko postrežemo po vrhu posipamo še z naribano čokolado in zmletimi lešniki. Pa dober tek :-)

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

- 1 pecilni prašek
- 3 jajca
- 1 vanilijev sladkor
- 150 g sladkorja
- 200 g moke
- 1 dcl olja
- 2 dcl kisle smetane
- 1 jedilna žlica ruma
- 2 dcl marmelade
- 1 čajna žlica vanilijeva aroma
- 1 dcl mlačne vode
- 4 jedilna žlica kakava
- zmelti lešniki za posip
- naribana čokolada za posip