



Iznajdljivi Valentin

Chef Desa Kapelj Gorenc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Kruh narežemo na kocke, prelijemo ga z mlekom, dodamo jajca, 3 žlice sladkorja, zmešamo in pustimo 10 minut. Medtem naribamo jabolki in hruški, dodamo, vaniljev sladkor, cimet, limonino lupino, 3 žlice sladkorja, po želji rum. Zmešamo.

V model, ki smo ga obložili s peki papirjem, naložimo krušno maso, poravnamo, nanjo naložimo sadni nadev, poravnamo in postavimo v ogreto pečico na 180 stopinj za približno pol ure. Ko vzamemo narastek iz pečice počakamo 10 minut nato ga narežemo in postrežemo.

Poceni, hitro, dobro. Dober tek.

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

- 3 jajca
- 1 vaniljev sladkor
- 2 dcl mleka
- 0,5 kg starega kruha
- 6 žlic sladkorja
- 2 jabolki
- 2 hruški
- sok 1/2 limone
- pest rozin ali suhih brusnic
- malo cimeta
- malo limonine lupine
- malo ruma (po želji)