



valentinčkove rožice

Chef nataša kajzer vukša

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V skledi zamešamo sladkor in maslo, dodamo cela jajca in mešamo da dobimo gladko maso. Posebej zmešamo moko in pecilni prašek.

Na pari stopimo čokolado, odstavimo s štedilnika in dodamo sirotko(jogurt..) in mešamo, da dobimo gosto maso. To zmes nato zlijemo v posodo kjer smo zmešali jajca,sladkor .Premešamo in nato počasi dodajamo moko s pecilnim praškom.

Pred tem ogrejemo pečico na 160 st.C. Testo zlijemo v namaščen (ali peki papir) pekač in pečemo cca. 30minut. Za to pecivo vzamemo večji pekač, da nam pride biskvit bolj nizek. Ko je pečen izrežemo

(odtisnemo) rožice, vsako namažemo s čokoladno krema,prekrijemo z drugo rožico in prelijemo s temno čokolado. Okrasimo z malino, smetano, belo čokolado ...

Pozor: biskvit, kateri nam ostane pri izrezovanju rožic uporabimo v naslednji sladici.

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

- . pecilni prašek
- . 2 jajci
- . Biskvit:
- . 1 1/4 skodelice moke
- . 80 g čokolada za kuhanje
- . 1 skodelica mletega sladkorja
- . 2/3 skodelice sirotke,lahko tudi kislo mleko ali tekoči jogurt
- . vanila sladkor ali vanilijev ekstrakt
- . 90 g masla
- . SKODELICA= 2,5 dcl
- . 1 vrečka za čokoladno kremo
- . črna čokolada za oblik in malo bele čokolade za okraske