



rož`ce za mojo mam`co

Chef Maja Lilija

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Ločimo beljak in rumenjaki. Naredimo trd sneg in ga damo na hladno. Stepamo rumenjake do penastega. Dodamo sladkor, vodo in olje, še malo mešamo. Kasneje dodamo še moko s pecilnim praškom. Na koncu dodamo še 4 žlice nutele. Miksamo vsaj 13 minut. Vlijemo v manjši model pekača (moj je 18 cm). Bisvit pečemo 25 minut na 180°C. Ko se ohladi ga narežemo na 3 enake dele. Bisvit narežemo tako, da ima obliko cvetličnega lončka.

Smetano zmiksamo do trdega in ji dodamo 4 žlice nutele.

Naredimo tortico: biskvit + smetana, biskvit + smetana, biskvit. Vsako plast biskvita malce navlažimo z sladkano vodo (z dodatkom rumčka).

Tortico namažemo z preostankom kreme in naredimo rob iz nutele.

Rožice naredimo iz marshmallow penic. Recept za marshmallow najdete med ostalimi mojimi recepti! Rožice so na palčkah za ražnjiče, ki sem jih predhodno pobarvala z zeleno jedilno barvo.

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

- 3 jajca
- 150 g moka
- 150 g sladkorja
- 9 g pecilnega praška
- 4 dcl smetane
- 1 kozarec nutele