



Gregova rezina

Chef Tatjana Škulj

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Testo: V skledi penasto vmešamo jajca(cela) in sladkor(kristalni). Dodamo moko, pomešano s pecilnim praškom,kakav in raztopljeno maslo.Testo vlijemo v pekač in pečemo na 190°C pribl.10 minut.

Krema: V vodi raztopimo želatino(dobi se želatina v prahu,ki je ni potrebno namakati, ampak jo takoj zamešamo v kremo).Z električnim mešalnikom mešamo pribl. 20 sekund, dodamo peneče vino ter mešamo še 1 minuto.Posebej stepemo sladko smetano(lahko rastlinsko).Mešanico želatine, vode in penečega vina zlijemo v smetano ter dodamo še sladkor v prahu.Posebej naredimo trd sneg iz beljakov.Z ročno metlico vmešamo vse skupaj v gladko kremo. Kremo namažemo po biskvitu in pustimo 2 uri v hladilniku.

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

- 4 kos jajca
- 7,5 dag moke
- 2 jedilna žlica kakava
- 3 jedilna žlica VODE
- 7,5 dag sladkorja v prahu
- 1/2 čajna žlica pecilnega praška
- 2,5 dag raztopljenega masla
- 1 kos želatine v prahu
- 2 dcl penečega vina
- 3 dcl sladke smetane
- 2 kos beljaka
- 10 dag kristalni sladkor