SESTAVINE:

4 rumenjaki

28 dag sladkorja

2 vanilijeva sladkorja

olupek limone

12 dag zmehčanega masla

10 žlic mleka

3 žlice olja

28 dag moke

1 pecilni prašek

4 beljaki

POSTOPEK

Penasto umešamo rumenjake, dodamo sladkor, vanilijev sladkor, maslo in rozine, postopoma dodajamo mleko, olje in moko s pecilnim praškom, na koncu dodamo sneg beljakov.

Od pripravljene mešanice odvzamemo tretjino in vanjo zmešamo 3 žlice kakava in malo ruma. V namaščen pekač izmenično vlivamo temno in svetlo maso. Pečemo 50 minut na 200 stopinj. Pečeno testo takoj ločimo od roba pekača, zvrnemo na podlago in posujemo z mletim sladkorjem.





Učenka 7.a