

www.moji-recepti.net

Recept:

Pecivo z robidami

Sestavine:

140 g masla
90 g sladkorja
1/2 x žličke soli
1 x jajce
190 g moka
1 x žlička pecilnega praška
1 x žlička cimeta
350 g robid
325 g grškega jogurta
30 g sladkorja
1 x jajce



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Stepemo maslo sobne temperature, sladkor in sol. Nato dodamo jajce in zmešamo.
- Primešamo še moko, pecilni prašek in cimet.
- Pekač premažemo z maslom in vanj damo maso za biskvitni del kolača.
- Kolač pečemo v segreti pečici na 190 °C približno 10 minut, nato ga vzamemo ven.
- V skledi zmešamo sestavine za nadev: grški jogurt, sladkor in jajce.

- Na biskvit potresemo robide in jih prelijemo z nadevom.
- Pecivo vrnemo nazaj v pečico za dobre pol ure.
- Pecivo pustimo v ugasnjeni pečici še 15 minut, da se nadev strdi.
- Namesto robid lahko uporabite tudi drugo sadje: borovnice, jagode, maline,...