

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 moke
- 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 potresememo 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,...