www.moji-recepti.net

Recept:
Sadno pecivo

Sestavine:
10 x jajc
6 x žlic sladkorja
1 x vanilijev sladkor
1 x limona
1/2 x pecilnega praška
8 x žlic moke
1 x žlica ruma

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Ločimo beljake od rumenjakov.
- Iz beljakov naredimo sneg.
- Sladkor, rumenjake, vanilijev sladkor, limonino lupino in rum vmešamo v penasto zmes.
- Sneg rahlo zmešamo skupaj s penasto zmesjo iz prejšnje točke.
- Pekač namažemo z maslom in dodamo maso iz 4. točke.
- Pečico nastavimo na 180° Celzija in pečemo približno 25 minut.
- Ko je spodnja plast pečena, dodamo še sadje in prelijemo z vanilijevim pudingom, ki se skuha v kompotovi vodi.