

# **Šarena ravanija**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **4**žumanca
- **4**cijela jaja
- **8** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **1/2**praška za pecivo

### **Bijeli dio:**

- **4**bjelanca
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1/2**praška za pecivo

### **Za posipanje:**

- **oko 100** gmljevenih oraha
- **3** kašikecokolade u prahu

## **Sirup:**

- **450 g** šecera
- **750 ml** vode
- **1** vanilin šecer

## **Priprema**

Umutiti 4 žumanca, 4 cijela jaja i šecer, pa dodati brašno pomiješano sa pola praška za pecivo. Smjesu podijeliti na dva dijela. Jedan dio ostaje žut, a u drugi dodati malo crvene boje za kolace (ili kašiku prah pudinga od malina ili jagoda)! Izliti u pleh, premazan margarinom i posut brašnom.

Preko biskvita posuti polovinu mljevenih oraha i cokolade u prahu.

Umutiti bjelanca i šecer, pa dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Kašikom reati smjesu od bjelanaca, preko mljevenih oraha.

Preko smjese od bjelanaca posuti ostatak mljevenih oraha i cokolade u prahu. Preko preliti drugu polovinu smjese za biskvit. Peci na 200 C. Skuhati sirup!

Pecenu ravaniju ohladiti, pa preliti toplim sirupom. Ostaviti da se ohladi i upije sirup, pa rezati na parcad.

## **Savet**