

Praznicna vocna vekna



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** putera
- **150 g** šecera u prahu
- **4** jajeta
- **150 g** suvih kajsija
- **100 g** suvih smokava
- **150 g** suvih šljiva
- **150 g** brašna
- **1** keica praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1/2** limuna - korica
- **100 g** mlevenih oraha
- **3** kašikeruma

Priprema

Suvo voće naseci na krupne komade i natopiti rumom, može se razrediti sa malo tople vode. Ostaviti ga da se natapa oko sat vremena ili duže...

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti u cvrst sneg.

Omekšali puter umutiti sa šećerom u prahu, pa mu dodati jedno po jedno žumance. Umutiti da bude kremasto.

Dodati im brašno prosejano sa praškom za pecivo, vanilin šećer, limunovu koricu i proceeno voće. Izmešati. Iz

nekoliko puta dodati sneg od belanaca i lagano promešati.

Vatrostalnu ciniiju pomastiti i obložiti pek papirom, a onda izliti smesu. Peci prvih desetak minuta na 200-220 stepeni, a potom smanjiti na 180 i peci 35-40 minuta, proveriti cackalicom.

Pecenu veknu izvaditi iz posude i ostaviti da se ohladi. Obilno posuti šećerom u prahu.

Seci na šnite i poslužiti... Prijatno vam bilo u obe praznicne dane....

Savet