

Vocna dolina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 2 **caše do 2 dl** šecera
- 1 **dl** ulja
- 2 **dl** jogurta
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **caše od 2 dl** brašna
- 500 **g** breskve

Glazura:

- 200 **g** čokolade
- 4 **kašike** ulja
- 100-200 **g** groža za ukrašavanje

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa 2 čaše šecera (od jogurta 2 dl) dodati pola čaše ulja, 1 čašu jogurta, 1 vanilin šecer, 1 prašak za pecivo i 2 čaše brašna. Razliti u podmazanu tepsiju od gore rasporediti breskve secene na kockice. Peci u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumeni. Preliti glazurom od čokolade, čokoladu rastopiti sa 4 kašike ulja. Ukrasiti po želji. Ja sam ukrasila secenom breskvom i zrnima groža.

Savet

Bilo koje drugo voe da stavite neete pogrešiti.