

Teodorin meda biskvit



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **3 kašikešecera**
- **2 kašikebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 kašikeulja**
- **200 gšлага**
- **po potrebieuokrema**
- **po potrebitcokoladne kuglice**

Priprema

Jaja penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, pa im dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zatim dodati i ulje i sve lepo umutiti. Smesu usuti u kalup u obliku mede podmazan margarinom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Prohladiti, pa istresti na neku vecu tacnu ili tanjur.

Biskvit dok je još mlak premazati eurokremom, kako bi se krem lakše naneo.

Šlag umutiti sa malo kisele vode. Po želji ga obojiti prehrambenom bojom. Preko eurokrema naneti šlag i dekorisati poslasticu. Od cokoladnih kuglica formirati oci, njušku, šape.

Savet