

Šarena ravanija



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

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

Bijeli dio:

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

Za posipanje:

- **oko 100 g**mljevenih oraha
- **3 kašikecokolade** u prahu

Sirup:

- 450 g šećera
- 750 ml vode
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti 4 žumanca, 4 cijela jaja i šećer, 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 šećer, pa dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Kašikom ređati 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