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 šecer
- **1/2**limuna - korica
- **100 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**ruma

Priprema

Suvo voce 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 šecerom u prahu, pa mu dodati jedno po jedno žumance. Umutiti da bude kremasto.

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

nekoliko puta dodati sneg od belanaca i lagano promešati.

Vatrostalnu ciniju 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 šecerom u prahu.

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

Savet