

Damen kapric (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **150 g** masti
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** mleka
- **4** žumanca
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **1 mala teglica** pekmeza od kajsija
- **3 kašike** mlevenih oraha
- **4** belanca
- **10 kašika** šećera

Priprema

Izmešati mast, šećer, mleko, i žumanca. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Umesiti testo. Testo razvuci debljine oko 5 mm i prebaciti ga u podmazanu tepsiju.

Sada preko testa ravnomerno rasporediti pekmez. Preko pekmeza ravnomerno posuti mlevene orahe. (Mlevene orahe staviti po želji, u originalnom receptu ne idu orasi).

vrsto umutiti belanca sa šećerom pa premazati preko pekmeza.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 170 stepeni. Vodite racuna da belanac ne potamni mnogo.

Savet