

Masno testo sa vocem



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 5 šoljica šecera
- 5 žumanaca
- 2 šoljice otopljenog margarina
- 1 šoljica mleka
- 6 šoljica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g očišćenih višanja (bez koštice)
- griz (za posipanje višanja)
- prah šecer (za posipanje odozgo)

Priprema

Umutiti penasto 5 belanaca sa 5 šoljica šecera, dodati 5 žumanaca, 2 šoljice otopljenog margarina, 1 šoljica mleka, 6 šoljica brašna i 1 prašak za pecivo. Kada je smesa dobro sjedinjena, sipati u pouljen i brašnom posut pleh.

Zapeći na 200 stepeni, dok ne dobije zlatno žutu boju, pa izvaditi i staviti 200 g očišćenih višanja, (malina ili kupina), prethodno stavljenih u griz. Vratiti da se dopece.

Pecene, posuti prah šecerom i seci na kocke.