

## ***Patišpanj sa borovnicama***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- 7jaja
- 7 kašikabrašna
- 6 kašikašecera
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 kašikakakao praha
- 200 gborovnica

#### **Preliv:**

- šećer u prahu
- čokolada za kuvanje

### **Priprema**

Mikserom umutite bjelanca sa šećerom, dodati prstohvat soli da bi se bjelanca umutila u snijeg. Dodajte žumanca, brašno i prašak za pecivo. Ugrijte rernu na 200 stepeni. Pola napravljene smjese uspite u okrugli pleh. Pecite 7 minuta dok se ne uhvati pa onda stavite preko borovnice i drugu polovinu u koju ste dodali prethodno kakao prah. Peci još 10-15 minuta i pojačati temperaturu na 220 stepeni. Preliti toplom čokoladom za kuvanje otopljenom na pari. Ili preliti šećerom u prahu, ja sam ovaj put izabrala šećer u prahu. Prijatno!!!

### **Savet**

Vi možete staviti i 7 kašika šeera kao inae kad pravite patispanj, vaš je izbor koliko želite da bude slatko.  
Prijatno!!