

Revanija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikašecera
- 1 vanil-šecer
- 1 prašak za pecivo

Šerbet:

- 500 gšecera
- oko 1 l vode
- 1 limun

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, oko 20-tak minuta. Dodato brašno pomešano sa praškom za pecivo i mešati varjacom. Izliti masu u lim i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Ostaviti revaniju da se ohladi, pa preliti vrućim šerbetom.

Savet