PECIVO PIJANA NEVESTA

TESTO

3 jajca

3 žlice kakava

1 pecilni

9 žlic sladkorja

9 žlic moke

9 žlic olja

9 žlic mleka

Ločimo jajca. Iz beljakov stepemo sneg in dodamo polovico sladkorja. Rumenjake stepemo z drugo polovico sladkorja. Nato vse sestavine zmešamo z metlico. Testo damo v pekač in pečemo 20 minut na 180 stopinj.

Pečeno testo prelijemo z mešanico 2 dl mleka in malo ruma. Nato prelijemo s kuhanim vaniljevim pudingom. Ko se ohladi premažemo še s stepeno sladko smetano.

PUDING

2 vaniljeva pudinga

6 sladkorja

1 l mleka

Sladkor puding in 14 žlic mleka zmešamo. Ostalo mleko zavremo in zakuhamo puding, da se zgosti.

Slika, ki vsebuje besede notranji, oseba, otrok, miza

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede notranji, oseba, miza, računalnik

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede oseba, notranji, kuhinja, mlad

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede notranji, oseba, kuhinja, omara

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede notranji, omara, oseba, kuhinja

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede oseba, notranji, moški, miza

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede notranji, kovček, miza, sedeče

Opis je samodejno ustvarjen

Slika, ki vsebuje besede plošča, miza, torta, hrana

Opis je samodejno ustvarjen