www.moji-recepti.net

Recept:
Peciva s kupinama



Sastojci:
140 g maslaca
90 g šećera
1/2 x žličica soli
1 x jaje
190 g brašna
1 x žličica praška za pecivo
1 x žličica cimeta
350 g kupina
325 g grčkog jogurta
30 g šećera
1 x jaje

Težina:

Opći opis i postupak:

- Umutiti maslac sobne temperature, šećer i sol. Zatim dodajte jaje i promiješajte.
- Dodajte brašno, prašak za pecivo i cimet.
- Tepsiju namazati maslacem i u nju staviti smjesu za biskvit dio torte.
- Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190°C oko 10 minuta pa ga izvadite.
- U posudi pomiješajte sastojke za nadjev: grčki jogurt, šećer i jaje.
- Kupine posuti po biskvitu i preliti nadjevom.

- Vratite tijesto u pećnicu na dobrih pola sata.
- Ostavite tijesto u ugašenoj pećnici još 15 minuta da se nadjev stvrdne.
- Umjesto kupina možete koristiti i drugo voće: borovnice, jagode, maline,...