www.moji-recepti.net

Recept:
Voćna pita



Sastojci:
10 x jaja
6 x žlica šećera
1 x vanilin šećer
1 x limun
1/2 x prašak za pecivo
8 x žlica brašna
1 x žlica ruma

Težina:

Opći opis i postupak:

- Odvojimo bjelanjke od žumanjaka.
- Od bjelanjaka napravimo snijeg.
- Šećer, žumanjke, vanilin šećer, limunovu koricu i rum umiješamo u pjenastu smjesu.
- Snijeg lagano pomiješamo zajedno s pjenastom smjesom iz prethodnog koraka.
- Kalup namastimo maslacem i dodamo masu iz 4. koraka.
- Pećnicu zagrijemo na 180 Celzijevih stupnjeva i pečemo otprilike 25 minuta.
- Kad je donji sloj pečen, dodamo voće i prelijemo vanilija pudingom koji se kuha u vodi od kompota.