



SNEŽNE KEPE

Količina za približno 15 snežnih kep

SESTAVINE ZA TESTO:

(delamo ga dvakrat)

4 jajca (ločimo na rumenjake in beljake)

4 žlice mlačne vode

20 dag sladkorja

12 dag moka

½ pecilnega praška



kakav ali čokolada v prahu



SESTAVINE ZA KREMO:

1 vanilijev puding

½ masla

5 dag sladkorja v prahu

kokosova moka

POSTOPEK PRIPRAVE:

Beljake loči od rumenjakov. Iz beljkov stepi sneg. Rumenjacom dodaj sladkor, vanilijev sladkor ter vodo in vse skupaj dobro premešaj. Nato dodaj beljak in moko s pecilnim praškom. V kvadraten pekač daj peki papir in notri vlij polovico mase. Biskvit peci približno 15 minut na 160 °C.



V drugo polovico biskvita damo



kakav in ga ravno tako pečemo 15 rjav biskvit.

Ko se testo ohladi, z modelčkom ali kozarcem naredi kroge, premera približno 5 cm.

Skuhaj vanilijev puding. Ko se ohladi, ga zmešaj s polovico masla in sladkorjem v prahu. Maslo predhodno segrej, da se stali.

Rjavo in svetlo testo – kroge, ki si jih naredil, zlepi skupaj s kremo ter nato premaži še vrh in okrog. Na koncu pecivo povaljaj v kokosovi moki.

Dober tek! Postrezi še ostalim!