

Ingrediencie

4 vajcia, 230 g cukru krupica, 1 vanilkový cukor, 100 ml uvarenej kávy, 250 g majonézy, 100 g mletých orechov, 250 g polohrubej múky, 1 kypriaci prášok do pečiva

Postup

Žĺtka s cukrami vyšľaháme do bielej peny. Postupne pridáme uvarenú kávu, majonézu, orechy, múku s práškom do pečiva. Nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 50 minút. Skúšame špajlou.

zdroj:www.toprecepty.cz

