

Ingrediencie

cesto: 6 vajec, 140 g mletých vlašských orechov, 140 g práškového cukru, 140 g masla, 70 g strúhanky, 2 lyžice kakaa

d'alej: višňový džem, višne, čokoládová poleva

Postup

V miske vyšľaháme maslo, cukor a žĺtky. Pridáme orechy, kakao a strúhanku. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh a jemne vmiešame do masy. Formu na srnčí chrbát vymastíme a vysypeme hrubou múkou. Vylejeme cesto a pečieme pri teplote 170 stupňov asi 45 minút. Upečené vyklopíme na mriežku, vychladnuté prerežeme po dĺžke, potrieme višňovým džemom, poukladáme kompótové višne a priložíme vrchný diel. Srnčí chrbát polejeme čokoládovou polevou a necháme v chlade stuhnúť.



Plnený srnčí chrbát

Nedeľa, 23. január 2011 16:26

