

Čebelji pik

Čebelji pik z okusnim nadevom iz pudinga

16 kosov



Uspjeva lako

up to 20 Min.



Sestavine:

Za model za peko (Ø 26 cm):

Papir za peko
maščobe

Biskvit:

4 jajc (velikost M)
200 g sladkorja
1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja
150 g pšenične moke
0,5 zvrhane žličke Dr. Oetker Original
Backin Pecilnega praška
50 g Dr. Oetker Mandljev nastrganih v
lističe

Nadev:

1 zavitek Dr. Oetker Galette vanilija
500 g sladke smetane za stepanje
(hladna)

1 Predpriprava:

Namastite dno modela za peko in ga obložite s papirjem za peko. Pečico predhodno segrejte.

Električna pečica pribl. 180 °C

Pečica na vroči zrak pribl. 160 °C

2 Biskvit:

V mešalni posodi z mešalnikom (metlici za mešanje) zmešajte jajca s sladkorjem in vanilin sladkorjem ter vse skupaj 3 minute mešajte najprej na najnižji in nato na najvišji stopnji. Zmešajte moko in pecilni prašek ter nastalo mešanico na najnižji stopnji umešajte v maso iz jajc in sladkorja. Maso v modelu zgladite in posujte z mandlji. Položite ga na rešetko v pečici.

Položaj pečice sredina pečice

Čas peke: 35 Minute

- 3 Odstranite rob modela za peko in pečen biskvit prevrnite na kuhinjsko rešetko, obloženo s papirjem za peko. Odstranite še dno modela za peko ter pustite, da se biskvit ohladi.



© Dr. Oetker d.o.o. · J. Lončara 9a · 10090 Zagreb · www.oetker.si

E-Mail: service@oetker.si

-
- 4 Ko se biskvit ohladi, odstranite papir za peko. Biskvit vodoravno prerežite in spodnji del položite na pladenj za torto.

5 **Nadev:**

V mešalni posodi čvrsto stepite puding Galetta in smetano ter kremo enakomerno porazdelite po spodnjem delu biskvita. Na kremo položite zgornji del biskvita in torto do serviranja postavite v hladilnik.

Tip from the Test Kitchen

- Čebelji pik lahko pripravite tudi dan prej.

