





---

# Šarkelj s čokoladnim nadevom in pomarančo

Biskvitni venec s skuto in kremo iz čokolade in pomaranče

pribl. 12 kosov    Potrebno malo iskustva  up to 40 Min.

## 1 Biskvit:

Z mešalnikom (z metlicami) penasto zmešajte maslo, sladkor v prahu, vanilin sladkor, pomarančno lupinico in rumenjake. Rahlo vmešajte skuto.

Beljake stepite in jih dodajte v zmes. Moko zmešajte s pecilnim praškom, presejte in s kuhalnico vmešajte skupaj s kakavovimi drobtinicami.

**Električna pečica 180 °C**  
**Pečica na vroči zrak 160 °C**  
**Čas peke: pribl. 50 Minute**

## Sestavine:

### Biskvit:

1 zavitek Dr. Oetker Original Backin Pecilnega praška  
200 g moke

