

Rabarbarino pecivo



Priprava:

Iz sestavin zamesimo testo ter ga razporedimo po pekaču. Nato olupimo rabarbaro ter jo narežemo na enako velike koščke, ki jih potresemo po testu. Pečemo pri 180–200 °C približno pol ure. Medtem iz beljakov in sladkorja stepemo sneg. S snegom namažemo ohlajeno pecivo, ki ga nato ponovno postavimo v pečico, da se sneg lepo zapeče.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: pecivo in kruh ,
hladna sladica

Sestavine:

- 20 dag masla
- 20 dag sladkorja
- 20 dag moke
- pol pecilnega praška
- 4 rumenjaki
- 4 jajci
- 1 jajce
- 5 dag kakava
- rabarbara