

Pohorska omleta



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.ikea.at

Priprava:

Za **pohorsko omleto** stepemo beljake v trd sneg ter vanj počasi vsujemo sladkor. Dodamo rumenjake in moko ter vse skupaj na rahlo premešamo.

Pečico segrejemo na 220°C. Okrogel tortni model (premer 22 cm) obložimo s peki papirjem. Testo vlijemo v model. Pečemo približno 12 minut, omleta mora zarumeneti.

Vmes čvrsto stepemo sladko smetano.

Še vročo omleto namažemo z brusnično marmelado, jo prepognemo in položimo na krožnik.

Pohorsko omleto posujemo s sladkorjem v prahu in okrasimo s stepeno smetano.

Nasvet:

Pri tem receptu lahko namesto brusnične marmelade uporabimo tudi džem ali pa vložene brusnice.

Po želji lahko **pohorsko omleto** obložimo tudi z različnim sadjem.

Sladko smetano lahko tudi izpustimo.

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: topla sladica , torte in pecivo

Regija: Slovenija

Lastnosti: vegetarijansko

Sestavine za 2 porcije:

- 3 beljaki
- 3 rumenjaki
- 3 žlice moke
- 3 žlice sladkorja
- 3 žlice brusnične marmelade
- sladka smetana
- sladkor v prahu