

## Skutino pecivo



Foto: Tobias Müller - Fotolia.com

### Priprava:

Za **skutino pecivo** najprej naredimo maso za biskvit. Jajca, sladkor in mleko penasto zmešamo ter dodamo moko, olje, pecilni prašek in kakav ter vse dobro premešamo.

Za skutino maso dobro zmešamo skuto, prah vanilijevega pudinga, jajca, sladkor, vanilijev sladkor in kisló smetano.

Pečico segremo na 180 stopinj. V naoljen pekač (ali s peki papirjem obložen pekač) najprej zlijemo 2/3 biskvitne mase, na biskvitno maso zlijemo skutino in na koncu prilijemo še preostalo biskvitno maso.

V pečici pečemo približno 50 minut. Po želji lahko pripravimo čokoladno glazuro, tako da nad vodno kopeljo stopimo nastrgano čokolado s sladko smetano.

Pečeno pecivo prelijemo čokoladno glazuro. **Skutino pecivo** postavimo na hladno in počakamo, da se čokolada strdi.

**Čas priprave:** Več kot 60 min  
**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar  
**Vrsta menija:** hladna sladica ,  
torte in pecivo  
**Lastnosti:** vegetarijansko

### Sestavine:

#### Za biskvit:

- 4 jajca
- 250 g sladkorja
- 350 g moko
- 200 ml mleka
- 150 ml olja
- 100 g kakava
- 1 zavitek pecilnega praška

#### Za skutino maso:

- 0,5 kg skute
- 1 zavitek vanilijevega pudinga
- 3 jajca
- 80 g sladkorja
- 180 g kisle smetane
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 200 g jedilne čokolade

#### Za čokoladno glazuro:

- 100 ml sladke smetane