



Slatka kućica

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
12 porcija

Sastojci

Za kore:

130 g glatkog brašna
½ Sweet chef praška za pecivo
6 K Plus jaja
prstohvat soli
100 g šećera
200 g oraha
1 žličica arome ruma

Za kremu:

60 g glatkog brašna
200 g šećera
400 ml K Plus mlijeka
250 g K Plus maslaca
200 g krem sira
korica 1 naranče
1 žličica ekstrakta vanilije
Keksi i piškote za ukas

Nutritivne vrijednosti



Brašno promiješajte s praškom za pecivo. Bjelanjke i žumanjke razdvojite. U posudu stavite bjelanjke i prstohvat soli pa ručnim mikserom izradite čvrst snijeg. Dodajte 60 g šećera i miksajte dok ne postanu sjajni.

Žumanjke pjenasto izradite s preostalim šećerom pa dodajte aromu ruma. U žumanjke polako dodajte brašno i bjelanjke nježno miješajući špatulom između svakog dodavanja. Na kraju umiješajte mljevene orahe. Smjesu ulijte na pleh za pečenje (42 x 29 cm) obložen papirom. Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C 14-16 minuta.

U posudu stavite brašno, šećer i mlijeko. Kuhajte na srednje jakoj vatri uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Kad je smjesa kuhana prekrijte je prozirnom folijom tako da dodiruje površinu. Pustite da se ohladi na sobnoj temperaturi kako se ne bi stvorila korica. Ručnim mikserom izradite maslac dok ne postane pjenast. Dodajte žlicu po žlicu kuhane smjese sobne temperature i miksajte dok niste dobili glatku, pjenastu kremu. Dodajte krem sir, koricu naranče i ekstrakt vanilije te miksajte još minutu.

Kada je biskvit potpuno rashlađen podijelite na 4 dijela. Zadnji dio narežite tako da imate manji i veći dio. Složite kućicu.

Dobro rashladite, najmanje par sati pa ukasite piškotama te keksima.

Skeniraj za prikaz na web stranici

