

Lentilkové potěšení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mouka polohrubá 500 g
- vejce 2 ks
- cukr krupice 1 hrnek
- prášek do pečiva 1 ks
- soda 2 balíček
- dle chuti šťáva kompotová 1 ks
- poleva čokoládová tmavá 1 ks
- na ozdobu lentilky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Celá vejce smícháme s cukrem a utřeme do pěny. Potom přidáme šťávu z kompotu, mouku a přisypeme sodu. Nakonec vmícháme prášek do pečiva.

Připravenou směs nalijeme do tukem vymazané a strouhankou vysypané dortové formy. Pečeme na 150 °C asi 30 minut. Po vychladnutí ozdobíme čokoládovou polevou a ozdobíme lentilkami.