STUDENTSKÁ PEČEŤ

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- moučkového cukru 200 g
- rostlinného tuku 250 g
- kakaa 3 lžička
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vše rozpustíme ve vodní lázni a vymícháme do hladka. Přidáme rozinky, želé bonbony (nakrájené na kostičky), nasekané

oříšky, pomerančovou kůru namočenou v rumu, 2 rozlámané oplatky. Směs nalijeme do formy srnčího hřbetu vyloženou alobalem a necháme ztuhnout – nejlépe v mrazáku. Ztuhlé krájíme na tenké plátky.