

UTRINKI IZ RAZREDA

NOVOLETNO PECIVO-

Kokosovi ježki

Biskvitno testo

- Potrebujemo 10 jajc. Rumenjake ločimo od beljakov. V beljake damo 10 velikih žlic kristalnega sladkorja in 1 vanilin sladkor. Vse to penasto zmešamo- naredimo sneg.
- Postopoma dodajamo vsak rumenjak posebej, naribano limonino lupinico in 1 žlico ruma. Narahlo vmešamo 10 velikih žlic moke.
- Testo damo v pekač in pečemo 15 min .

Nina in Klara sta dobro stepli beljake, Aleš in Blaž pa sta
uspešno narezala limonino lupinico.



Timotej in Klemen sta odmerila moko, Pia pa je vse to narahlo zmešala. Dobili smo čudovito biskvitno testo .



Jurij je stresel maso na pekač, fantje pa so komaj čakali, da so polizali skledo. Anja je bila prava mojstrica, saj je testo zelo lepo in enakomerno razmazala po pekaču.



Lepo pečen in ohlajen biskvit so Timotej ,Anja in Neža razrezali na kocke.



Skuhali smo čokoladni obliv. Vsi so sodelovali v oblivanju biskvitnih kockic. Kocko so najprej povaljali v čokoladni obliv, nato pa še v kokosovo moko.



Tudi fantje so bili prav spretni.



Včasih je treba poskusiti že med samim delom. Kokosovi ježki so bili zares okusni. Najboljši pa so bili naslednji dan, ko se je obliv strdil.

