

BOUNTY

Testo:

20 dag moka
20 dag sladkorja v prahu
4 jajca
1 dl olja
1 dl ruma
1 dl vode
pecilni prašek
vanilij sladkor
4 žlice kakava

1,5 dl mleka

Nadev:

15 žlic kokosove moka
3 kisle smetane
20 dag sladkorja v prahu

Obliv:

jedilno čokolado in maslo

Za biskvit zmešamo olje, jajca, sladkor, rum, vanilij in vode. Dodamo moko pomešamo s pecilnim in kakavom.

Zmes damo v pekač 200 C 30 min.

Pečeni biskvit prelijemo z 1,5 dl mleka. Za nadev zmešamo smetano, kokos in sladkor ter zmes razgrnemo po biskvitu. Po kokosovi zmesi prelijemo še čokoladni preliv, ki ga pripravimo iz jedilne čokolade in masla.