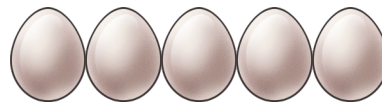


Kriške od vrhnja

Potrebno:

5 jaja



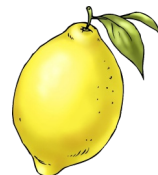
10 žlica šećera



8 žlica brašna



1 vanilin šećer



korica limuna

5 žlica kiselog vrhnja



margarin za lim



marmelada za premaz

1. sve pripremi

2. ugrij pećnicu na 200°C

3. odvoji žumanjke od bjelanjaka

4. istuci bjelanjke

5. izmiješaj žumanjke s obje vrste šećera

6. dodaj vrhnje i naribanu koricu limuna

7. umiješaj brašno

8. pažljivo umiješaj snijeg od bjelanjaka

9. namaži lim za pečenje

10. ulij smjesu u lim

11. peci oko 20'

12. pečeni kolač namaži marmeladom



13. pusti da se kolač malo ohladi

14. nareži na trokute

DOBAR TEK!