

Ėupava Kata

Contributed by Vanja
Srijeda, 02 Svibanj 2007

TIJESTO

30 dkg brašna
20 dkg šeæera
12 dkg masla
4 Źumanca
2 vanilije
1 prašak za pecivo
korica od limuna

NADJEV

4 bjelanca
15 dkg šeæera
10 dkg oraha
4 vanilije
1 cimet
3 Źlice marmelade
3 Źlice ruma

Od sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti ga 1 sat u friŹideru. Kad je hladno, zajedno tuæi bjelanjke, šeæer, vaniliju, cimet i marmeladu, te na kraju lagano primješati orahe i rum. Tepsiju namastiti i pobrašniti, tijesto podijeliti na dva dijela te jedan dio nagrati na dno tepsije. Na njega izliti nadjev te nagrati ostatak tijesta. Peæi oko 40 minuta na 180 C. Posuti štaubom.