

Mirodija ploške

Contributed by Vanja
Utorak, 03 Travanj 2007

BISKVIT

4 jaja
15 dkg šećera
20 dkg maslaca
20 dkg brašna
10 dkg čokolade u prahu
1 žličica prašaka za pecivo
2 cimeta
1 dl crnog vina
1 dl soka od naranče
malo mljevenih klinčića
korica naranče
1 vanilija

OCAKLINA

4 žlice limunovog soka
20 dkg tupa

Za biskvit tuži jaja, šećer i maslo, zatim pomalo dodati ostale sastojke. Biskvit peći 25 minuta na 200. Za ocaklinu na vatri zagrijavati tupa i limunov sok te preliti vrućim kolačem. Po želji odmah posuti sjeckanim lješnjacima ili sl.