

Londoneri

Contributed by Vanja
Utorak, 03 Travanj 2007

TIJESTO

32 dkg brašna
21 dkg maslaca
10 dkg šeæera
4-5 žumanaca
10 dkg marmelade od marelice za premaz

NADJEV

4-5 bjelanaca
32 dkg štauba
21 dkg bajama
Limunova korica
10 dkg nasjeckanih bajama za posipanje

Zamijesiti tijesto od sastojaka, te ga razvaljati po škrovadi pomoæu èaše, a lakše æe biti ako je škrovada malo zagrijana. Peæi na pola na 180. U meðuvremenu stuæi bjelanca, dodati štaub, limunovu koricu i na kraju mljevene bajame. Kad je tijesto napola peèeno, premazati ga marmeladom, rasporediti po njemu nadjev te posuti sjeckanim bajamima. Peæi još 20-tak minuta dok ne porumeni.