

NajPečenie



Opitý biskupák

Chuť a vôňu dopĺňa jednoduchá príprava.



Potrebuje:

3 ks	vajce
100 g	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
1 bal.	škoricový cukor
180 g	múka hladká
1/2 bal.	prášok do pečiva
100 g	Palmarín
300 g	hrozienka
50 g	marhule sušené
50 g	brusnice sušené
1 ks	citrónová kôra strúhaná
1 dl	rum

Postup:

Večer pred pečením sušené ovocie a kôru z citróna zalejeme rumom, zakryjeme a necháme do rána stáť.

Celé vajcia, cukor, vanilka a škoricový cukor vymiešame do penista, pridáme Palmarin a múku premiešanú s práškom do pečiva. Potom zľahka primiešame odkvapkané ovocie a orechy. Zmes nalejeme do formy vymastenej Cerou a vysypanej strúhankou. Pečieme pri 161 °C na 70 min.

Potom chlebík vyberieme s formy a pokvapkáme rumom z ovocia. Vychladnutý posypeme práškovým cukrom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	70 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
