



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Želvica na dobrotah iz kozjega mleka

Sestavine:

Za pecivo

- 4 jajca
- 100 g sladkorja
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja
- 200 g mletih orehov

Za puding:

- 1 zavitek vanilijevega pudinga
- ½ l kozjega mleka
- za okras: 1 kivi in nekaj koščkov grozdja
-

Priprava:

Jajca, sladkor in vanilijev sladkor zmešamo z mešalnikom, da nastane gosta struktura in količina naraste. Zmesi dodamo orehe in vse skupaj premešamo. Maso vnesemo v pekač, ki smo ga predhodno namastili oziroma ga obložili s peki papirjem. Vse skupaj pečemo v pečici 45 minut na 180 stopinjah Celzija.

Med peko peciva pripravite puding. Puding skuhate po navodilih, ki so na posamezni vrečki pudinga. Ko je kozje mleko tik pred vretjem, dodamo pudingovo zmes in ves čas mešamo.

Ko je pecivo pečeno ga izrežemo s poljubnim modelčkom in damo v skledo. Pecivo prelijemo z vanilijevim pudingom. Ko se puding strdi, ga okrasimo še z želvico, ki jo izdelamo iz kivija in koščkov grozdja. Pomagamo s z zobotrebcom in potem ko jed jemo, smo pri tem še posebej previdni.

Dober tek.