

## Čokoladni biskvit s smetano, čokolado in lešniki

Sestavine za čokoladni biskvit:

- 4 jajca
- 10 dag sladkorja
- 1 dcl olja
- malo vode
- 1 vanilin sladkor
- 1 pecilni prašek
- 2 žlici kakava
- 15 dag moka
- malo mleka

Sestavine za smetano:

- 1 rastlinska smetana (pribl. 500 ml)

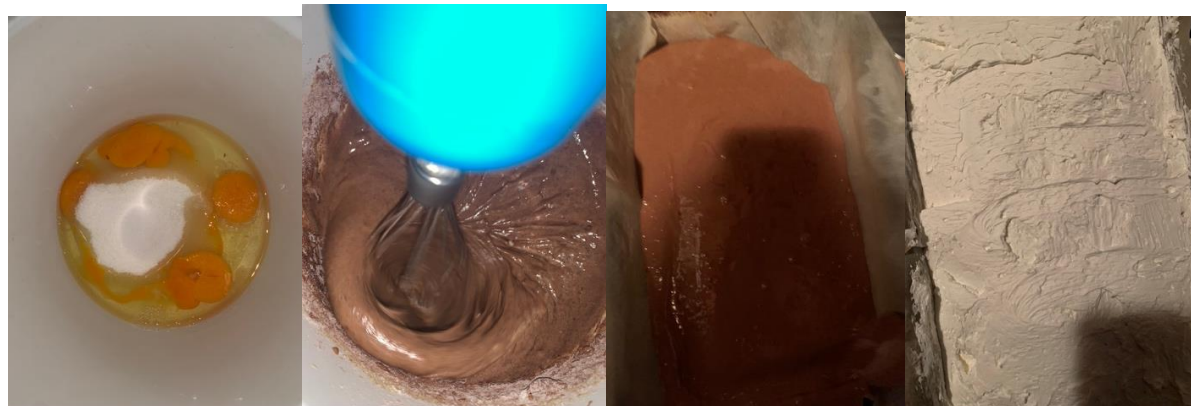
Sestavine za topljeno čokolado:

- 10 dag čokolade za kuhanje
- malo mleka



Postopek:

Spečemo navaden čokoladni biskvit. Ko ga vzamemo iz pečice, ga na vrhu malo polijemo z mlekom. Počakamo, da se biskvit ohladi in medtem stepemo rastlinsko smetano, ki jo namažemo na ohlajeni biskvit. Raztopimo čokolado, ki ji dodamo malo mleka ter z njo premažemo že premazani biskvit s smetano. Pecivo ohladimo čez noč v hladilniku. Ko se strdi, po vrhu lahko posujemo mlete lešnike.



Zakaj sem si zbrala to pecivo?

To pecivo sem izbrala zato, ker ga doma imamo radi, zato ga mama dostikrat peče. Jaz sem ga pekla prvič. Največji oboževalec tega peciva je moj brat.

Na druženje z mano bi povabila svoje prijatelje in najbližje (babico, strice in tete, bratrance in sestrične ...), ki jih že dolgo nisem videla, sploh pa zdaj, ko bi imela rojstni dan. Upam, da pandemija čim prej mine, da se lahko podružim z njimi in da se malo pozabavamo.

KAJA TUDJAN, 2. k-eta