

Božična potička

Sestavine:

- 280g moke
- 150g masla
- 200g sladkorja
- 100g čokolade
- 4 jajca
- kozarec
- pol zavitka pecilnega praška
- stepena smetana
- kandirane češnje



Priprava:

1. Čokolado razrežemo na koščke, prilijemo malo mleka, postavimo posodo v vročo vodo, dodamo maslo in raztopimo. Prelijemo še ostalo mleko, premešamo in shladimo.
2. Beljak stepemo v trd sneg. Rumenjaki zmešamo s sladkorjem v gladko zmes.
3. Počasi dodajamo presejano moko in raztopljeno čokolado, na koncu pa še sneg in pecilni prašek. Vse skupaj previdno zmešamo v rahlo testo.
4. Zlijemo ga v namaščen in z moko potresen pekač, ter porinemo v ogreto pečico.
5. Pečemo pri 180 °C približno 30 minut in uživamo v čudovitih dišavah, ki se počasi širijo po kuhinji.
6. Ko je potička pečena, jo stresemo iz pekača in ohladimo.
7. Zdaj pride pa najboljše: božično potičko okrasimo s stepeno smetano ter kandiranimi češnjami.

Dober tek!