

Bijeli nabujak s okusom meda i medenjaka

30—40 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

25 g	Maslaca
100 g	Bijelog šećera i malo šećera za kalupe
35 g	Brašna
0.5 čajne žličice	Soli
190 ml	Mlijeka
130 g	Bijele čokolade
5	Jaja
0.5 vrećice	Medenjaci mješavina začina
	Malo šećera za kalupe
	Šećera u prahu
	Malo voća za ukras

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 190 °C (374 °F) i premažite kalupe maslacem. Obavezno premažite svaki dio površine kalupa. Dodajte malo bijelog šećera u kalupe i okrećite ih tako da unutrašnjost bude u potpunosti prekrivena šećerom.
2. Rukom mijesite brašno, maslac i sol dok tijesto ne pokupi sve brašno.
3. Zakuhajte mlijeko i 2/3 šećera na srednje jakoj vatri. Dodajte mješavinu s brašnom i mutite pjenjačom dok ne nastane gusta, gumasta masa.
4. Umiješajte čokoladu i mješavinu začina Medenjaci, zatim dodajte tri žumanjka i miješajte. Maknite posudu s vatre dok miješate ili je jednostavno ugasite.
5. Istucite bjelanjke od pet jaja do mekih vrhova, dodajte ostatak šećera i tucite do čvrstih vrhova.
6. Ulijte u male keramičke kalupe (napunite ih do vrha) te ih poravnajte i zagladite nožem. Ako smjesa curi preko ruba, obrišite papirnatim ručnikom.
7. Pecite 18 minuta u pećnici na 190 °C (374 °F), a zatim izvadite iz pećnice. Posipajte šećerom u prahu i odmah poslužite.