



Bijeli nabujak s okusom meda i medenjaka

⌚ 30—40 Min   

Priprema

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

- 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 Zakuhaite mlijeko i 2/3 šećera na srednje jakoj vatri. Dodajte mješavinu s brašnom i mutite pjenjačem 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.

