

# JABOLČNO AJDOVO PECIVO

## Sestavine za 4 osebe:

- 2 jajci
- 50 g sladkorja
- 50 g ajdove kaše
- sol
- 5 g masla
- 10 g čokolade ali kakava v prahu
- 2 jabolki
- 1/2 žličke cimeta

## Postopek:

1. V lonec nalijemo vodo, jo rahlo solimo in ko zavre, vanjo vsujemo ajdovo kašo. Kuhamo jo približno 20 minut, nato pa jo odcedimo in pustimo, da se ohladi.
2. V skledi ločimo beljaka in rumenjaka. Iz beljakov zmešamo sneg, rumenjaka pa dodamo sladkor in z mešalnikom mešamo tako dolgo, da se spenita in postaneta svetlo rumene barve. Maslo damo v kozico in jo pristavimo na štedilnik. Ko se stopi, ga vlijemo k stepenim rumenjaki.
3. K rumenjaki masi dodamo kuhano ajdovo kašo. Jabolki olupimo, naribamo ter primešamo.
4. V skledico namerimo moko, ji dodamo cimet in čokolado v prahu ter pecilni prašek. Vse suhe sestavine premešamo in jih postopoma dodajamo k rumenjaki zmesi.
5. Na koncu primešamo še sneg iz beljakov. Tega vmešamo zelo narahlo, nato pa maso vlijemo v manjši pekač.
6. Pecivo pečemo približno 20 minut na 160 °C.

