VYPEČENÁ MATIKA

OSVĚŽUJÍCÍ OVOCNÉ ŘEZY

2000 : 100 =……………………… dkg cukru

4500 : 900 =…………… vajec

301 – 6 . 50 =…………...dcl vody

100 – 33 . 3 =…………….dcl oleje

100 : 4 =…………… dkg polohrubé mouky

1/5 z 30 = ………………… gramů prášku do pečiva

1800 : 600 =………………vanilkové pudinkové prášky

………………………………… mléko podle potřeby

75 : 5 – 14 = ………….. ……………lžíce másla

10 . 10 – 14 . 7 =…………………….zakysané smetany

7 . 7 – 8. 6 =…………………………..smetana ke šlehání

……………………………ovoce (nejlépe jahody)

Žloutky oddělíme od bílků a vyšleháme je s cukrem do pěny, přidáme olej a vodu. Bílky trochu osolíme a vyšleháme je do tuhého „sněhu“. Ten zlehka zamícháme do žloutkové směsi a přidáme prosátou mouku s práškem do pečiva. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 – 15 minut.

Jahody rozmixujeme a dolejeme mlékem do celkového objemu 3/ 4 litru. Smícháme s pudinkovými prášky a uvaříme hustý pudink. (Já ho vařím v mikrovlnce)

Podle chuti osladíme.

Do teplého zamícháme lžíci másla a necháme za občasného míchání trochu zchladnout. Nakonec vmícháme zakysané smetany a nalijeme na vychladlý piškot.

Dáme ztuhnout. Navrch dáme vyšlehanou šlehačku. Můžeme postrouhat čokoládou.