



## **Poročilo: Kuharske delavnice priprave peciva Tutti Frutti**

Datum: 14.07.2020

Čas: 14.00 – 15.00

Delavnico izvedla: Franja Bračko

Izvedba delavnice: Rogoška cesta 60 v Rogozi

Število udeležencev: 6

Današnji dan smo imeli prav posebno kuharsko kulinarčno delavnico s sodelovanjem Turističnega društva Hotinja vas (TD Hotinja vas). Izvedba delavnice je bila s strani ga. Franje Bračko, ki nam je podrobneje predstavila postopek priprave okusne sladice Tutti Frutti. V sodelovanju občinskih društev se je TD Hotinja vas odločilo za pripravo te izvrstno dobre sladice, ki jo imajo radi prav vsi sladokusci. Omenjena sladica je zelo priljubljena saj vsebuje veliko sadja in ogromno ljubezni. Na delavnici so bili ga. Bračko v pomoč tako mlajši kot starejši obiskovalci.

Za biskvit potrebujemo:

8 svežih domačih jajc

8 žlic gladke moke - mehke

8 žlic sladkorja

½ pecilnega praška, ki ga dodamo v moko (pecilni prašek v vrečici)

1 vanilji sladkor v vrečici

1 čokoladni puding

Postopek priprave:

Za pripravo biskvita v začetku ločimo rumenjaka od beljaka. K rumenjaku dodamo vanilji sladkor ter 8 žlic sladkorja. Masi dodamo po žličko moke ter ½ pecilnega praška. Beljake medtem stepemo v sneg in ga dodamo pripravljeni masi. Vso maso prelijemo v pekač in ga pečemo na 180 stopinj 45 min oz. dokler ni biskvit rjav.

Nadev:

Različna vrsta sadja v našem primeru breskve, jagode, borovnice ter banane.

Postopek priprave za nadev:

V začetku skuhamo po navodilih čokoladni puding in ga pustimo, da se ohladi. Medtem pripravimo sadje, ki ga narežemo po koščkih za lažji nadev na biskvitno površino.



Postopek končne priprave: Pečen biskvit narežemo na podolgovate kose na katerega dodamo tekočo sadno osnovo (sok sadja) ter dodamo puding nato dodamo še en sloj biskvita ter pripravljeno mešano sadje. Postopek zaključimo s smetano in dekoracijo sadja.

Želimo vam odlično pripravo sadne sladice in dober tek.

Zapisała: Veronika Tonejc

