

ZLEJVANKA Z JABOLKI IN MALINAMI



Sestavine:

- 4 jajca
- 4 žlice sladkorja
- 4 zvrhane žlice moka
- 1 rumov sladkor
- 1/2 žličke vanilje v prahu
- lupinica 1 limone
- 2 dcl domačega kefirja
- 1 žlica rjavega sladkorja
- cimet
- 1 jabolko
- lonček malin
- sladkor v prahu
- sveža meta

Priprava zlejvanke

Rumenjake in beljake ločimo. Rumenjakom dodamo sladkor in jih penasto umešamo. Dodamo moko in začimbe ter 1/4 snega beljakov. Zmes počasi zmešamo na najnižji stopnji. Preostali sneg iz beljakov počasi na roko vmešamo z lopatko, da ostane v testu čim več zraka. Testo vlijemo v pekač, obložen s papirjem za peko (cca 21 cm premera), nanj pa naložimo tanke rezine jabolk. Po vrhu

potresemo s cimetom.

Zlejevanko pečemo pri 180 °C 40–50 minut. Zlejevanka bo med peko precej narasla, vendar se bo po tem, ko jo bomo vzeli iz pečice, sesedla. Počakamo, da se zlejevanka z jabolki ohladi, nato jo potresemo s sladkorjem v prahu ter dodatno obložimo s svežimi malinami in meto. Zraven ponudimo vodni kefir z okusom pomaranče.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



[Kefir Fermentor](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)