

Valentinov kolač

1 jajce

8 dag sladkorja

$\frac{1}{2}$ vrečke vanilin sladkorja

10 dag mletih orehov

10 dag moke

$\frac{1}{2}$ dl mleka

1 žlička pecilnega praška

2 – 3 pomaranče sok, razredčen bezgov sok z dodatkom malo limone ali tekočina iz komposta

8 dag temne čokolade

Penasto umešajte jajce, sladkor in vanilin sladkor. Dodajte mleko, moko pomešano s pecilnim praškom in orehe. Pecite v manjšem namazanem in posutem pekaču. Ohlajen kolač prelijte s sokom ali tekočino iz komposta. Nad soparo raztopite čokolado in prelijte po kolaču. Poljubno ga okrasite.

