

Ingrediencie

1,5 hrnčeka polohrubej múky, 1 hrnček práškového cukru, 1 hrnček mlieka, 1/2 hrnčeka oleja, 1 vajce, 1 lyžica kakaa, 1/2 prášku do perníka, 1 lyžička prášku do pečiva, marcipán

Postup

Z marcipánu si vytvarujeme guľičky, ktoré necháme bokom. V miske zmiešame najprv suché suroviny, zvlášť v miske tekuté suroviny. Nakoniec zmiešame obsah oboch misiek spolu. Formu na srnčí chrbát vymastíme a vysypeme múkou a cestom naplníme pripravenú formu. Do cesta vložíme po dve guľičky marcipánu vedľa seba a postup opakujeme po celej dĺžke formy. Chrbát vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a upečieme. Skúsame špajlou.

