[**Pecivo z rdečo peso**](https://6409875-223072765951520998.preview.editmysite.com/editor/main.php)

**Potrebujemo:**  
50 g grenkega kakava  
135 g bele pšenične moke  
3 žilčke pecilnega praška  
120 g belega ali rjavega sladkorja  
2 jajci   
150 g kuhane rdeče pese  
pol dcl vode  
vanilin sladkor  
60 g temne čokolade  
75 g masla  
  
Pečico segrajemo na 170 do 180 °C.  
  
Rdečo peso narežemo, prilijemo vodo in pretlačimo v pire. Zmešamo kakav, moko, pecilni prašek in sladkor. Stepajmo jajca z vanilinom, nato dodamo rdečo peso.   
Čokolado z maslom stopimo, jo vlijemo v jajčno zmes, premešamo, nato primešamo še suhe sestavine.   
Zmes naložimo v namaščen model ali v modelčke in pečemo 45 minut.   
  
Pecivo je zelo dobro tudi še toplo.