[**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.