

Badem kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

I kora:

- **150** gputera
- **150** gšecera
- **150** gmlevenog badema
- **80** gbrašna
- **4** belanceta

II kora:

- **4**žumanceta
- **5** kašikašecera

Premaz:

- **10** kašikapekmez od kajsija
- **100** gmlevenog badema

Priprema

Penasto umutiti puter i 150 g šecera. Dodati 150 g mlevenog badema i 80 g brašna. Na kraju lagano umešati sneg od 4 belanceta. Sipati u podmazan pleh.

Penasto umutiti 5 kašika šecera sa 4 žumanceta. Premazati preko prvog testa i staviti u rernu da se pece.

Peceno testo premazati pekmezom od kajsije dok je još vruće, a zatim posuti sa 100 g mlevenog badema.

Savet