

Štangle od badema



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za piškotu:

- 4 belanceta
- 140 g putera
- 140 g šecera
- 150 g mlevenih badema
- 70 g brašna

Za I fil:

- 4 žumanceta
- 140 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Za II fil:

- 70 g šecera
- 70 g prženih mlevenih badema
- 70 g putera

Za ukrašavanje:

- 100 g prženih krupno seckanih badema

Priprema

Penasto mikserom umutite belanca sa polovinom pripremljenog šecera.

U drugi sud mikserom izmutite puter i preostali šecer dok se ne sjedine. Dodajte bademe i brašno i sve izmutite mikserom. Dodajte izmucena belanca i kašikom sjedinite smese.

Sipajte u podmazan i pobrašnjen pleh.

Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

U meuvremenu pripremite prvi fil. Žumanca, šecer i vanilin šecer umutite penasto mikserom.

Tepsiju sa ispečenom piškotom izvadite iz rerne, nanosite na nju fil i vratite u rernu na još 15 minuta.

Za to vreme u šerpi na šporetu rastopite puter i šecer, dodajte mlevene pržene bademe i promešajte.

Ovaj fil nanosite preko prvog fila i od gore ukasite seckanim prženim bademima.

Ohlaen kolac secite na šnite i služite.

Savet