

Badem kolac (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4belanca
- **prstohvatsoli**
- **150 gr.**šecera
- **250 gr.**mlevenih badema

Fil:

- **400 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**ekstrata vanile
- 4žumanca
- **4 kašike**gustina
- **250 g**margarina

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa soli uz postepeno dodavanje šecera. Na kraju lagano varjacom umešati bademe. Smesu uliti u obložen pleh i peci u zagrejanoj rerni 25-30 minuta na 180 stepeni.

Pecenu koru ostaviti da se ohladi zatim je preseći na pola po dužini.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom i gustinom, dodati malo mleka od ukupne količine pa sve lagano umutiti da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da provri. U provrelo dodati umućenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim filom, dodati ekstrat vanile i sve dobro umutiti.

Sa pola fila premazati jednu koru, staviti drugu koru zatim ceo kolac premazati drugom polovinom fila.

Kolac ukasiti po želji (mlevenim bademima ili odvojiti malo fila pa pomocu šprica dekorisati kolac).

Savet

Kola sam sekla na sitne kockice i služila uz sitne kolae.