

# **Kolac, cokolada badem i kruške**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **100** gmlevenih badema
- **100** g samodizajuceg brašna
- **25** g kakaoa
- **150** g omešalog putera
- 2 jajeta
- **150** g sitnog šecera
- šećer u prahu (za posipanje)
- malomleka (kašika ili dve)

### **I još:**

- 4 tek zrele kruške
- **35** g putera
- **2** kašikemekog smeđeg šecera
- 1 pomorandža - rendana korica

## **Priprema**

Pripremimo sastojke. Umesto samodizuceg brašno možete koristiti obično sa dodavanjem po jedne kašice praška za pecivo i bikarbune.

Predgrejemo rernu na 170 stepeni C Namastimo okrugao pleh za kolac i pokrijemo dno koje se vadi pek papirom. Oljuštimo kruške i isecemo na četvrtine. Zagrejemo puter u tiganju pa ih propržimo, nekoliko minuta,

u smeem šeceru i dodamo rendanu koricu pomorandže. Kada se šecer rastopio, ostavimo sa strane

Umutimo šecer i puter, pa dodajemo jedno po jedno jaje miksaјuci. U posebnoj ciniji umešamo, brašno, sodu bikarbonu, kakao i prašak za pecivo. Izmeu dodajemo po kašiku brašna i mlevenih badema. Dodamo jako malo mleka, testo ce biti retko.

Sve dobro izmešano , sipamo u pleh. Naredjamo odozgo kruške i prelijemo puterom u kome su se pržile

Pecemo 45 minuta i ostavimo u plehu da se malo ohladi.

Najukusnije je toplo, posuto šecerom u prahu.

## **Savet**

Pa i zimi moramo pei kolae. Najviše volimo boblasto voe, kojeg kao ni mnogih drugih vrsta, sada u našem vonjaku nema. Ima da se nau u prodavnicama ali uvozno, ko zna odakle i gde je sazrelo. Imam ga i u zamrzivau ali ga trošimo štedljivo..zima je tek poela. Kruške jabuke, pomorandže i limun i rabarbara su još uvek prisutne Kola od okolade i kruške onda. Kruška onako da doda ukus i malo zavara trag :)