

Kolac, cokolada badem i kruške



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **100** gmlevenih badema
- **100** gsamodizajućeg brašna
- **25** gkakaoa
- **150** gomekšalog putera
- **2**jajeta
- **150** gsitnog šećera
- šećer u prahu (za posipanje)
- **malomleka** (kašika ili dve)

I još:

- **4**tek zrele kruške
- **35** gputera
- **2 kašik**emekog smeeg šećera
- **1**pomorandža - rendana korica

Priprema

Pripremimo sastojke. Umesto samodizujućeg brašna možete koristiti obično sa dodavanjem po jedne kašičice praška za pecivo i bikarbonate.

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 šećeru i dodamo rendanu koricu pomorandže. Kada se šećer rastopio, ostavimo sa strane

Umutimo šećer i puter, pa dodajemo jedno po jedno jaje miksajući. U posebnoj činiji 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 šećerom 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 :)