

Kolac od badema i cokolade

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 belanceta
- 50 g cokolade za kuvanje
- 300 g mlevenih badema
- malo vanile
- malo strugane kore od narandže
- 300 g šecera
- brašno
- malo butera
- šecer u prahu

Priprema

Otopiti cokoladu i ostaviti po strani. Pomešati šecer, badem, belanca, pomaraninu koru i vanilu, uz stralno mešanje. Kada se dobije krem, dodati cokoladu. Ako je krem suviše redak, dodati još badema ili brašna. Praviti kolacice i reati ih na pomešen pleh posut brašnom. Kolace dobro razdvojiti, da se ne bi spojili prilikom pecenja. Posuti šecerom u prahu i peci u rerni na 160 stepeni oko 15 minuta. Kada su gotovi, izvaditi ih, ostaviti da se ohlade. Posuti ostatkom šecera i služiti.