

Pijane korpice



Sastojci

Potrebno je:

- 80 g mlevenih badema
- 90 g šecera u prahu
- 2 jajeta
- 50 g brašna
- 60 g maslaca
- 50 g seckanih badema

Za preliv:

- 2 dl vode
- 1,5 dl ruma
- 100 g šecera
- 250 g džema od kajsija

Za ukrašavanje:

- raznobojne cokoladne mrvice

Priprema

Napraviti testo od mlevenih badema, šecera u prahu, jaja, brašna i 25 g maslaca. Male okrugle kalupe za pečenje premazati preostalim maslacem i posuti seckanim bademima pa ih puniti pripremljenim testom i peći 30 minuta na 210°C. Pripremiti sirup od vode, šecera i ruma. Izvaditi kolacice iz kalupa pa ih prelivati ovim sirupom. Kolacice premazati džemom od kajsija i ukrasiti cokoladnim mrvicama.