

Badem pasta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 225 gmlevenih badema
- 115 gprah šecera
- 115 gkaster šecera
- 1jaje, lagano utuceno
- 5 mlimunovog soka
- 1-2 kapiessencije (arome) vanile ili badema

Priprema

Staviti sve sastojke u **Kenwood-ovu ciniju**. Koristeci **K mutilicu** na minimalnoj brzini, **Kenwood-ovim mikserom** mutiti sve zajedno dok se sve ne sjedini da formira pastu.

Prebaciti pastu na radnu površinu blago posutu prah šecerom i zamesiti u ciniji. Prekriti dok ne bude spremno za upotrebu.

Pokrivanje kolaca badem pastom: Prvo napraviti kajsija glazuru. Otopiti 115 gr džema ili pekmeza od kajsije sa 30 ml vode i pustiti da prokljuca dok mešate. Procediti i koristiti dok je toplo. Skratiti vrh torte, ako je potrebno. Preokrenuti tortu tako da ravno dno bude vrh torte.

Izmeriti obim torte parcom žice, da bi se dobla odgovarajucu dužinu za badem pastu. Iseci drugo parce žice tako da bude iste visine kao i torta.

Na površini blago prekrivenoj prah šecerom, izvaljajti ispod 2/3 badem paste, dovoljno dugacko da prekrija

stranice torte, koristeći žicu kao vodici (pomagalo). Zagladiti pastu i blago umotati.

etkicom naneti kajsija glazuru na stranice torte i razviti pastu oko torte. Izgladiti spoj, koristeći paletni nož. Rolajti ravno stranu tegle džema oko stranica torte da bi se postiglo da se badem pasta cvrsto drži za tortu.

Izvaljati preostalu badem pastu tako da pristaje vhu torte. Naneti cetkicom, kajsija glazuru na tortu i podignuti pastu na tortu uz pomoc oklagije. Blago urolati vrh, onda ostaviti da se suši 1 - 2 dana pre nego što se stavi u frižider.

Savet

Za izbegavanje korišćenja sirovog jajeta, radi sjedinjavanja sastojaka, umesto jajeta upotrebiti vodu.