

Kolaci sa bademima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** celih blanširanih badema
- **50 g** putera, omekšanog
- **115 g** kaster šećera
- **1** jaje
- **15 ml (1 supena kašika)** likera od pomorandže
- (Grand Marnier)
- fino izrendana kora **1** male pomorandže
- **175 g** običnog brašna
- **10 g (2 kašičice)** praška za pecivo
- **5 g (1 kašičica)** mlevenog korijandera
- **40 g** palente
- **50 g** pistaca

Priprema

Prethodno zagrejati rernu na 170 C/ 325 F/ Gas na 3. Pleh blago namazati mašću. U drugom plehu rasprostreti bademe i peci u rerni 10 - 15 minuta, ili dok ne postanu zlatni. Ohladiti ih i grubo iseckati.

Staviti puter i kaster šećer u **Kenwood ciniju**. Koristeci **K - mutilicu** na brzini 3, umutiti zajedno u krem, dok ne postane glatko. Umutiti jaje, liker i koru pomorandže. Dodati brašno, prašak za pecivo, mleveni korijander i palentu u Kenwood ciniju i izmiksati na brzini 1, da bi se dobilo meko testo.

Istresite testo na pobrašnavljenu površinu, posuti testo bademima i pistacima i mesiti, da bi bademi i pistaci bili jednako zastupljeni u svim delovima smese. Prepoloviti smesu i oblikovati svaku polovinu u kobasicu širine 5

cm i dubine 2 cm.

Smestiti u pripremljeni pleh oko 30 minuta, dok ne postane cvrsto. Premestiti na žicani stalak da bi se ohladilo oko 10 minuta, onda dijagonalno seci na kriške širine 1 cm.

Staviti isecene kolace u pleh i peci 10 minuta, dok ne budu hrskavi. Ohalditi na žicanom stalku i cuvati u hermeticki zatvorenoj posudi.

Savet