Meseci od badema

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanca
- 125 g badema
- 125 g lešnika
- 250 g šecera
- 1 kesica vanilin-šecer
- 200 g šecera
- sok od 1 limuna

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati ocišcen i samlevene bademe, samlevene lešnike, šecer i vanilin-šecer. Umesiti testo i ostaviti ga 1 sat da odstoji na hladnom mestu. Dasku za mešenje testa posuti šecerom i na njoj ti testo debljine 0,5 sm. Modlicom vaditi polumesece, reati ih u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Pecene kolace ostaviti da se ohlade a u meuvremenu napraviti glazuru: sipati u ciniju šecer, dodati sok od jednog limuna kap po kap i mutiti dok glazura postane tecna. Ohlaene kolace preliti glazurom i ostaviti ih da se glazura osuši. Držati ih na hladnom. Rok trajanja jedan mesec.