

Badem štangle



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 9 kašike šecera u prahu
- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 150 g samlevenog badema
- 70 g brašna
- 5 umucenih žumanaca
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g šecera

Priprema

Umutiti 150 g margarina ili putera sa 2 kašike šecera u prahu. U to dodati 5 belanaca umucenih sa 5 kašika šecera, 150 g samlevenog badema (ja sam samlela sa ljuskom) i 70 g brašna.

Upola pecenu koru izvaditi i preliti sa 5 umucenih žumanaca sa 7 kašika prah šecera. vratiti u rernu još 15 minuta da se ispece i izvaditi da se ohladi.

Popariti sa mlekom 100 g mlevenih oraha sa 100 g šecera. Kada se ohladi dodati 100 g umucenog margarina i staviti na na kolac. Posuti sa kristal šecerom ili bademom ili po želji.

Kolac je divan i jako ukusan. Prijatno.