

Kolac od badema i čokolade

Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 belanceta
- 50 g čokolade za kuvanje
- 300 g mlevenih badema
- malo vanile
- malo strugane kore od narandže
- 300 g šećera
- brašno
- malo butera
- šećer u prahu

Priprema

Otopiti čokoladu i ostaviti po strani. Pomešati šećer, badem, belanca, pomarančinu koru i vanilu, uz stalno mešanje. Kada se dobije krem, dodati čokoladu. Ako je krem suviše redak, dodati još badema ili brašna. Praviti kolacice i režati ih na pomeščen pleh posut brašnom. Kolace dobro razdvojiti, da se ne bi spojili prilikom pečenja. Posuti šećerom u prahu i peći u rerni na 160 stepeni oko 15 minuta. Kada su gotovi, izvaditi ih, ostaviti da se ohlade. Posuti ostatkom šećera i služiti.