Komisbrot (5)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**belanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **80 g**putera
- **120 g**oštrog brašna
- **1**limun - sok i kora
- **50 g**oraha
- **100 g**suvog groža
- **100 g**suvih šljiva
- **50 g**kandirane papaje
- **50 g**suvih smokvi
- **50 g**pecenih lešnika
- **50 g**blanširanih badema

Priprema

Limun oprati izrendati koricu i isceditи sok. Orahe iseckati. Kandiranu papaju iseckati. Suve šljive iseckati. Orahe, suve šljive, kandiranu papaju, suvo grož sjediniti pa posuti sa oštrim brašno i promešati. U miks posudi umutiti belanca u cvrsto šne polako dodavajuci šecer u prahu i vanilin šecer. Dodati sok i koricu od limuna lagano umešati omekšao puter kad je smesa cvrsta sa varjacom umešati suvo voce i orahe koje je pomešano sa

brašnom. Smesu sipati u cetvrtasti kalup koji je obložen sa pek papirom. Peci na 180 stepeni 40 minuta i još 5 minuta na 160 stepeni. Pecen komisbrot ostaviti da se prohladi u plehu pa prohlaen izvaditi na rešetku da se ohladi. Ohlaen servitrati isecen na kriške ili kockice. Poslužiti uz neko belo vino.

Savet

U komisbrot možete staviti voe po ukusu kao i orašaste plodove, ako volite samo orahe staviti samo orahe ili lešnike ili bademe, ne morate se pridržavati recepta.