

Londoneri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** maslaca ili margarina
- **250 g** brašna, pola glatko, pola oštro
- **100 g** šećera
- **20 g** vanilin šećera
- **4** žumanceta
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1/2** korica limuna
- **1** prstohvatsoli

Za fil:

- **4** belanceta
- **120 g** šećera
- **20 g** vanilin šećera
- **150 g** mljevenih orasa
- **1/2** korica limuna narendana
- **6** kašika pekmeza

Priprema

Jedan starinski kolac i upravo ovakog ga se secam, ispucan, samo ovaj gornji sloj 1 mm ili 2 mm treba da bude suv, hrskav, a donji mek i socan zbog pekmeza (koristite kvalitetan pekmez, (kajsija, šljiva....), a ne marmelade sa želatinom) i to je odlika ovog kolaca. Ako baš želite da nije ispucan, kolac režite cim izvadite iz rerne dok je vruc i obrišite nož vlažnom krpom svaki put. Mnogi ga mešaju sa Damen kapricom kolacem, ali koliko ja znam,

slican jeste, ali razlikuje se u testu, kod Damen je obična piškota, a sve ostalo je slično. Kako god oba su dobra bez obzira na ime. U brašno prosejati prašak za pecivo, dodati šećer ribanu koricu limuna, malo soli, izmrviti maslac, ujednaciti ga u zrnatu smesu, dodati žumanca i izraditi testo. Staviti ga u foliju i u frižider 30 minuta. Razvaljati ga na papiru za pečenje 22x37 cm staviti u vruću rernu na 175 stepeni oko 25-30 minuta, dok ne počne dobijati boju. Za to vreme izraditi pekmez, da bude lako maziv, izmiksati čvrst sneg od belanaca, dodati šećer, miksati, u njega umešati mljevene orase., pečeno testo, premazati pekmezom, zatim snegom s orasima Vratiti u rernu da se gornji sloj blago posuši. Ostaviti da se ohladi i rezati.

Uživajte u ovom divnom kolacu.

Savet