

upavi lincer



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1 kašicica** rum
- **140 g** putera/ margarina
- **oko 1 dl** kisele pavlake
- **30 g** badema

Fil:

- **100 g** mljevenih oraha
- **5-6 kašika** pekmeza od kajsija
- **100 g** šecera

I još:

- **za posip** prah šecer

Priprema

Od brašna, praška za pecivo, šecera, vanilin šecera, rum i putera/margarina zamijesiti tijesto; uz postepeno dodavanje kisele pavlake. Tijesto podijeliti na dva jednaka dijela; u jedan dio dodati mljeveni badem i staviti u

zamrzivac. Drugi dio rastanjiti, pa staviti u podmazan pleh.

Sjediniti mljevene orahe, šećer i pekmez, pa premazati tijesto.

Preko naribati tijesto sa bademom, ili jednostavno otkidati komadice tijesta i rasporediti preko fila. Peci na 180 C, da fino porumeni.

Ohladiti kolac, pa rezati na parcad.

Posuti prah šećerom, pa poslužiti!

Savet