

Kolac s bademima, kokosom i borovnicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**brašna od badema
- **60 g**kokosa
- **250 g**šecera
- **70 g**brašna
- **3-4 g (1 kašicica)**praška za pecivo
- **1/4 kašikesoli**
- **4 jajeta**
- **200 g**margarina ili putera
- **1 kesicavilanija šecera**
- **1 ili 2**limuna - kora
- **200 g**borovnica (svježih ili iz zamrzivaca)
- **20 g**ribanih badema (listici)

Priprema

Zagrij rernu na 160 C. Namasti okrugli kalup od 23 cm margarinom i obloži papirom za pecenje.

Rastopi margarin i ostavi kratko da se malo ohladi. Pomiješaj sushe sastojke: brašno od badema, kokos, šecer, brašno, prašak za pecivo i so tako da ne bude ugrusaka.

U posebnoj zdjeli mikserom izmuti jaja. Dodaj rastopljen margarin, vaniliju, naribalu koricu od limuna, i sve dobro izmiješaj. Dodaj suhe sastojke i sve dobro izmiješaj. Dodaj 150 g borovnica u smjesu i polako (kašikom!) promiješaj. Pazi da se borovnice ne zgnjave i puknu. Izlij smjesu u podmazan kalup.

Pospi ostatak borovnica po smjesi i onda pospi naribane bademe. Peci kolac oko 50-55 minuta u reni. Pecen kolak ostavi oko 30 minuta u kalupu da se ohladi. Onda izvadi i posluži. Kolac je ukusan malo topao, ali i ohlaen je super. Po želji možeš kolac servirati sa malo šлага.

Savet

(1) Bademovo brašno možeš sam(a) napraviti; dobro samelji oišene bademe. (2) Ako koristis borovnice iz zamrzivaca onda ih nemoj odkraviti. Zamrznute su bolje. Tijesto je onda malo rijedje i možda ga moraš par minuta više pei (zavisi od rene).