

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 kašičica)** praška za pecivo
- **1/4 kašike** soli
- **4** jajeta
- **200 g** margarina ili putera
- **1 kesica** vanilija šecera
- **1 ili 2** limuna - kora
- **200 g** borovnica (svježih ili iz zamrzivaca)
- **20 g** gribanih badema (listici)

Priprema

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

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

U posebnoj zdjeli mikserom izmuti jaja, Dodaj rastopljen margarin, vaniliju, naribanu koru 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 kolac 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 šlaga.

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).