

Zimska čarolija



Ovo je poseban kolač, meni osobno vrlo drag . Zovem ga zimska čarolija zbog njegovih sastojaka . Vrlo je ukusan, mekan i sočan. Okus mu je obogaćen rogačem koji je mediteranski začin , te se nažalost vrlo rijetko ili često pogrešno koristi u našim kuhinjama .

SASTOJCI :

3 jaja

250 g griza

100 ml ulja

200 g šećera

100 ml mlijeka

1 paketić šećer vanilije

1 prašak za pecivo

150 g mljevenih badema

5 krušaka

100 g rogača

sok od 1 limuna

prstohvat soli

ZA PREMAZIVANJE I POSIPANJE :

130 g marmelade od marelica

100 g bademovih listića

ZA PODMAZIVANJE I POSIPANJE KALUPA :

maslac

brašno

POSTUPAK :

- 1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ..
- 2 . jaja , šećer i šećer vaniliju dobro umutiti ...
- 3 . u međuvremenu kruške oguliti , očistiti , te ih naribati i ostaviti sa strane ...
- 4 . kad su se jaja i šećer pjenasto umutili dodati mlijeko i ulje te zatim miksati još cca . 2 minute ...
- 5 . u smjesu dodati sve ostale sastojke osim krušaka , te nastaviti miksati kako bi se svi sastojci dobro sjedinili ...
- 6 . dodati kruške te ih lagano , kružnim pokretima umiješati u smjesu ...
- 7 . smjesu izliti u prethodno podmazan i pobrašnjen kalup promjera 26 , te peći cca . 35 – 40 minuta ...
- 8 . dok se kolač peče, ispržiti bademove listiće na suhoj tavi bez ikakve masnoće ...
- 9 . pečeni kolač ostaviti 10 minuta u kalupu , te ga tek onda izvaditi iz kalupa ...
- 10 . ostaviti kolač cca . 20 minuta da se malo rashladi , zatim marmeladu žlicom izmiješati , namazati po kolaču i ravnomjerno posuti bademove listiće ...

11 . bademove listiće dlanom malo stisnuti kako bi se bolje zalijepile za marmeladu ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri