

Kolač s breskvama i bademima



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
8

Sastojci

450 g breskvi
150 g badema
150 g maslaca
140 g šećera
3 jaja
5 ml ekstrakta badema
150 g brašna
½ praška za pecivo

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Breskve raspolovite, odstranite košticu i narežite na tanke ploške. Bademe grubo narežite. Miksajte jaja i šećer 5 minuta, dodajte nekoliko kapi ekstrakta badema i nastavite miješati. U smjesu dodajte otopljeni maslac i brašno pomiješano s praškom za pecivo.

Ručno umiješajte bademe i 150 g breskvi. Kalup veličine 30x12x8 cm obložite papirom za pečenje, prebacite tijesto, poravnajte površinu. Preostale breskve posložite u dva reda na tijesto. Pećnicu zagrijte na 180 °C i pecite oko 50 minuta, ovisno o pećnici.