



# 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.