

Kolač s limunom i ružmarinom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

230 g blanširanih badema
180 g K Plus maslaca
200 g šećera
8 K Plus jaja
1 žličica limunovog soka
naribana korica 1 limuna
1 žličica sjeckanih listića ružmarina
250 g ricotta sira
prstohvat soli
70 g glatkog brašna
5 g Sweet chef praška za pecivo
1 g sode bikarbone

Za kremu:

300 g K Plus mascarponea
80 g šećera u prahu
5 ml ekstrakta vanilije
½ žličice limunove korice
200 g Sweet chef vrhnja za šlag
Grančice ružmarina za ukrašavanje
Šećer u prahu



Pećnicu zagrijte na 190°C. Dno kalupa (22*32 cm) namastite maslacem i prekrijte papirom za pečenje. Blanširane, dobro posušene bademe u multipraktiku sameljite u brašno. Pjenasto pomiješajte maslac i šećer, oko 4 minute. Dodajte žumanjke, naribanu koricu limuna i sitno nasjeckani ružmarin, ricottu i brašno koje ste prosijali s praškom za pecivo i sodom bikarbonom te promiješali s mljevenim bademima.

Bjelanjcima dodajte limunov sok i prstohvat soli te istucite u čvrst snijeg. U nekoliko serija, jako pažljivo, dodajte u smjesu sa sirom. Prebacite tijesto u pripremljeni kalup i zagladite površinu. Pecite 30 minuta te ostavite u kalupu da se ohladi.

Promiješajte mascarpone, šećer u prahu, limunovu koricu i ekstrakt vanilije dok nisu pjenasti. Pazite da ne pretjerate s miksanjem da mascarpone ne promijeni teksturu. Dodajte vrhnje za šlag i miksajte još par minuta dok ne dobijete kremu mazive konzistencije. Ukasite potpuno ohlađeni biskvit kremom, zabijte grančice ružmarina i pospite šećerom u prahu.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

