

Londoneri



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za tijesto:

300 g glatkog brašna
3 g Sweet chef praška za pecivo
80 g šećera
150 g K Plus maslaca
3 žumanjka
200 g džema od maline
3 bjelanjka
100 g šećera
20 ml soka od limuna
korica ½ limuna
sol
150 g Garden good badema

Za džem:

450 g smrznutih malina
400 g šećera
korica polovice limuna
10 ml soka od limuna

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U lonac s debelim dnom stavite smrznute maline, šećer i limunov sok i koricu. Kuhajte na srednjoj vatri dok ne provrije, povremeno miješajući. Smanjite vatru na lagano i nastavite kuhati 20 minuta dok se džem ne zgusne. Nakon što je džem gotov stavite u čiste staklenke te ostavite da se ohladi prije upotrebe.

U posudu stavite hladni maslac narezan na kockice pa dodajte šećer i izradite ručnim mikserom dok smjesa nije pjenasta. Dodajte žumanjak i miksajte da se sve sjedini. Zatim dodajte brašno pomiješano s praškom za pecivo i miksajte dok se tijesto ne počne skupljati. Rukama spojite u kuglu, razvaljajte pa utisnite u kalup koji ste obložili papirom za pečenje. Pecite na sredini pećnice, na 180 °C 20 minuta dok tijesto nije na pola pečeno.

Izvadite tijesto iz pećnice i premažite slojem pekmeza.

Bademe sameljite u multipraktiku. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli pa izradite u čvrst snijeg. Dodajte šećer i miksajte dok smjesa nije glatka i sjajna pa dodajte limunov sok i koricu. Lagano umiješajte mljevene bademe. Dobivenom smjesom premažite sloj pekmeza i pecite na 160 °C oko 25 minuta. Ohlađeni kolač narežite na rombove.