

Kolačići od badema s karameliziranim kruškama

30—40 Min

Priprema

1. Prvo zagrijte pećnicu na 180°C. U zdjelu stavite bademovo brašno, nasjeckane bademe, snijeg od bjelanjaka, cimet šećer i smeđi šećer te pomiješajte.
2. Smjesu podijelite na 4 jednaka dijela i na tepsiju obloženu papirom za pečenje utisnuti u krugove od 10 cm debljine oko 1 cm. Pecite 10 minuta.
3. Krušku okomito prepolovite i žličicom izvadite jezgru. Svaku polovicu ponovno prepolovite tako da budu 4 četvrtine kruške. Odrežite 5 kriški po dužini svake četvrtine, ostavljajući 1 cm na vrhu kruške cijeli u blizini stabljike.
4. Pažljivo raširite četvrtine kruške i stavite po jednu na svaki kolačić. Premažite četvrtine kruške javorovim sirupom i pecite 15 minuta ili dok rubovi ne postanu hrskavi.
5. Kruške pospite Kotányi My Coffee Spice Salted Caramel mlincem i poslužite s kuglicom sladoleda od vanilije.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

120 g	Bademovog brašna
100 g	Badema u listićima
2 kom	Bjelanjaka
40 g	Smeđeg šećera
2 kom	Kruške
1 žlica	Šećer s cimetom
	Salted Caramel
	Sladoled od vanilije