



Medenjakov piškotni kolač s poširanimi hruškami

⌚ 60–90 Min   

Priprava

- 1 V kozici segrejte med, maslo in sladkor ter dobro premešajte. Ko se vse sestavine raztopijo, odstavite z ognja in pustite, da se zmes ohladi.
- 2 Pečico segrejte na 160 °C in z maslom namastite dva pekača s snemljivim obodom premera 15 centimetrov. Jajčne beljake in eno žličko medu stepite v trd sneg.
- 3 Moko, pecilni prašek, kakav v prahu in začimbe presejte v skledo, dodajte mlete mandlje in zmes medu, masla in sladkorja ter premešajte. Dodajte jajčne rumenjake in vse skupaj dobro premešajte.
- 4 Postopoma vmešajte trd sneg, dokler ne dobite gladke zmesi.
- 5 Zmes enakomerno razdelite v oba pekača in pecite približno 40 minut. Medtem zmešajte vse sestavine za obliv in ohladite v hladilniku.
- 6 Hruške olupite in dajte v visoko kozico z vodo, lovorjevimi listi, sladkorjem, likerjem amaretto in vanilijevim sladkorjem v prahu.
- 7 Kuhajte 20 minut, nato pa hruške vzemite iz vode, pustite, da se ohladijo, in jih z nožem narežite na tanke rezine.
- 8 Ohlajena kolača premažite z oblivom, nato pa enega položite na drugega. S preostalim oblivom premažite robove in zgornjo stran.
- 9 Na koncu rezine hrušk razporedite po kolaču in uživajte.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

160 g	Medu
1 žlica	Temno rjavega sladkorja
1 žlica	Svetlo rjavega sladkorja
110 g	Masla
50 g	Naribanih mandljev
250 g	Moke
3	Jajca, ločena na rumenjake in beljake
2 žlici	Kakava v prahu
1 žlica	Pecilnega praška
1.5 žlice	♦ Ingver mleti
2 žlici	♦ Cimet mleti
0.5 žličke	♦ Muškatni orešček mleti
0.5 žličke	♦ Klinčki mleti
2 celi	♦ Poper črni celi
2 cela	♦
4 cele	♦ Janež celi

Obliv iz sira maskarpone

200 g	Sira maskarpone
150 g	Polnomastne smetane
6 žlic	Sladkorja v prahu

Za poširane hruške

3 cele	Majhne hruške
120 g	Sladkorja
60 ml	Likerja amaretto
1 žlička	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
3 celi	♦ Lovorjevi listi
	Lešnikovo krhko škropiti
	Voda

