

Polumeseći sa likerom od pomorandže

Keksići sa koštunjičavim voćem

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

250 g mekog maslaca
180 g šećera u prahu
1 rendane kore pomorandže
2 jaja
170 g glatkog brašna
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
200 g koštunjičavih plodova mlevenih po želji (oraha, badema, lešnika,...)

Glazura:

šećera u prahu
6 kašika/e likera od pomorandže

Ukrašavanje:

Dr. Oetker Dekor Kakao mrvica ili šarenih mrvica
čokolade otopljene
1 - 3 kapi likera od pomorandže (nekoliko kapi)

1 Priprema:

Pomešajte maslac sa šećerom u prahu, korom pomorandže i jajima i penasto umutite. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, prosejite preko umućene smese i dodajte orahe (bademe, lešnike...). Sipajte testo ravnomerno u podmazanu, pobrašnjenu tepsiju (30 x 35 cm) i poravnajte. Stavite da se peče na sredini prethodno zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

- 2 Za glazuru pomešajte liker sa onoliko šećera u prahu koliko je neophodno da dobijete gustu smesu, koja može da se razmazuje. Premažite još topao kolač glazurom i ostavite da se ohladi. Pomoću okrugle modlice (prečnika 7 cm) isecite polumesece. Otopite čokoladu na pari i pomešajte sa likerom. Ukrasite polumesece po želji glazurom i mrvicama.