

# SEMLOR

## SASTOJCI:

(za 9 kolača)

### tijesto

- 350 g glatkog brašna
- 1/4 žličice soli
- 1,5 žličica kardamoma
- 1 jaje
- 150 ml toplog mlijeka
- 20 g svježeg kvasca
- 50 g šećera
- 80 g maslaca (mekanog)

### nadjev

- 100 g mljevenih badema (blanširanih i tostiranih)
- 2 žlice šećera
- 60 g šećera u prahu
- 1/2 žličice kardamoma
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 2 žlice vode
- 50-80 ml toplog vrhnja za šlag
- mrvice tijesta iz peciva
- 200 ml vrhnja za šlag
- 1/2 žlice šećera u prahu
- 1 žličica ekstrakta vanilije

## PRIPREMA:

1. U manjoj posudi ili šalici pomiješajte kvasac, žličicu šećera i 50 ml toplog mlijeka pa ostavite 10 minuta, da se napravi pjenica.
2. U veliku zdjelu stavite prosijano brašno, dodajte kardamom i malo soli, promiješajte pa dodajte jaje, preostali šećer, 100 ml toplog mlijeka i maslac (mekani, može biti i otopljen). Tijesto možete mijesiti u mikseru s nastavkom za tijesta (kukom ili spiralama) ili ručno. Tijesto će biti mekano i ljepljivo. Radnu površinu pobrašnite, tijesto izvadite iz posude i nastavite mijesiti ručno, dodajući po potrebi još malo brašna, ali ne pretjerujte jer tijesto mora ostati mekano. Mijesite dok tijesto ne postane glatko. Vratite ga u posudu, pokrijte i ostavite da se diže oko 30-40 minuta.
3. Tijesto izvadite iz posude, podijelite na 9 jednakih dijelova pa svaki formirajte u kuglu. Kuglice tijesta stavite na lim obložen papirom za pečenje, pokrijte i ostavite da se dižu oko sat vremena.
4. Pećnicu zagrijte na 220°C.
5. U maloj posudi umutite jaje i žlicu vode pa četkicom premažite tijesto. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 15ak minuta (nakom 10 minuta provjeravajte svoja peciva). Izvadite iz

pečnice i ostavite da se ohlade. Ohlađena peciva prerežite, gornji dio izrežite na trokutiće a donji dio izdubite, mrvice tijesta stavite sa strane (trebat će vam za nadjev).

6. Pripremite nadjev - u bademe (koje ste ranije blanširali, ogulili i tostirali i ohladili) dodajte 2 žlice šećera i sameljite. Mljevenim bademima dodajte vaniliju, malo vode i šećer u prahu pa sve dobro promiješajte. Dodajte mrvice od peciva i vruće vrhnje za šlag (ili mlijeko) pa sve miješajte da se sastojci sjedine. Nadjev treba biti gust ali ne tvrd, više kremast (kao za orehnjaču) pa prema tome dozirajte tekućinu. Nadjevom punite izdubljena peciva, za svako pecivo trebat će vam 2 žličice nadjeva, nemojte škrtariti s nadjevom ;).
7. U vrhnje za šlag dodajte vaniliju i šećer u prahu i mutite dok ne dobijete čvrsti šlag, pazite da ga ne premiksate. Na napunjena peciva nanesite šlag i na vrh stavite gornji dio tijeta, trokutaste poklopčiće. Pospite šećerom u prahu i poslužite. Ovi kolači odlični su i sljedeći dan, sastojci se još bolje prožmu samo je važno čuvati ih dobro zatvorene kako se ne bi osušili.

