

VLADIČIN KRUH

150 g maslaca
150 g šećera
5 jaja
190 g oštrog brašna
naribana korica jednog limuna
50 g grožđica
40 g badema
50 g brusnica
40 g čokolade
šećer u prahu za posip

Namastite i pobrašnite duguljasti, rebrasti kalup.

Zagrijte pećnicu na 180 C

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke mikserom istucite u čvrsti snijeg. Omekšali maslac i šećer pjenasto izradite mikserom. U pjenastu smjesu umiješajte jedan po jedan žumanjak. Prosijte brašno. Grožđice, badema, brusnice i čokoladu sitno nasjeckajte pa sve pomiješajte sa naribanom limunovom koricom. U smjesu žumanjaka umiješajte brašno i nasjeckano suho voće i čokolade. Na kraju oprezno umiješajte i snijeg od bjelanjaka.

Dobivenu smjesu stavite u pripremljeni kalup i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 35- 40 minuta. pečeni kolač ostavite da se prohladi u limu 5 minuta pa ga istresite na radnu površinu i odmah narežite. Posipajte šećerom u prahu pa ga ostavite da se ohladi. Ohlađeni kolač spremite u hermetički zatvorenu kutiju i ostavite ga da odstoji dan do dva prije posluživanja.