

VLADIČIN HLEB

Sastojci:

5 jaja
150 g putera
150 g šećera
150 g oštrog brašna
50 g suvog grožđa
50 g suvih kajsija
50 g sirovog badema
2 kašike likera od vanile

Postupak:

1. U činijici pomešati badem, suvo grožđe i iseckane suve kajsije, pa preli sa dve kašike likera od vanile. U nedostatku istog, stavite dve kašičice tečnog vanila ekstrakta i kašiku vode.
2. Mikserom umutiti 5 žumanaca sa polovinom šećera, dodati omekšali puter i ostatak šećra i promutiti sve zajedno.
3. Zatim dodati brašno pa polako umešati prethodno umućen čvrst sneg od belanaca. Dodati badem i suvo voće.
4. Duguljast, rebrast kalup dobro namazati puterom (kockicu putera rukom utrljati svuda po kalupu, pa isti ostaviti par minuta u frižideru) i posuti brašnom. Uliti testo i peći u rerni zagrejanjoj na 180°C oko 40 minuta. Ostaviti nekoliko minuta u kalupu, pa prevrnuti i staviti na žicu da se kolač hladi sa svih strana. Tek potpuno ohlađen kolač seći oštrim nožem. Tup nož će zapinjati o bademe i "čupati" ih, oštar će ih preseći.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2015/04/vladicin-hleb.html>