

SPECULAAS GEVULDE

MJEŠAVINA ZAČINA ZA SPECULAAS:

1 žličica mljevenih
klinčića
1 žličica mljevenog
muškarnog oraščića
1 žličica mljevenog
đumbira
1/2 žličice mljevenog
bijelog papra
1/2 žličice mljevenog
kardamoma
1/2 žličice mljevenog
korijandera
1/2 žličice anisa
5 žličica mljevenog cimeta



Pomiješajte sve sastojke i stavite ih u čistu staklenku pa ih spremite na tamno mjesto, Ovo je nešto veća količina začina nego što će vam biti potrebna ali mješavinu začina možete koristiti i za druge slastice, muffine, kreme ili podlogu za cheesecake.

Možete napraviti i manju količinu mješavine začina ali onda vodite računa o tome da cimeta u mješavini mora biti jednako koliko i svih ostalih začina koje koristite.

NADJEV OD BADEMA:

70 g blanširanih mljevenih badema
70 g šećera
1 jaje
naribana korica jednog limuna

Blanširane mljevene badema pomiješajte sa šećerom. Dodajte naribanu koricu limuna i jaje i sve dobro pomiješajte. Smjesu stavite u posudu koja se hermetički zatvara pa je stavite u hladnjak dok ne umijesite tijesto.

TIJESTO ZA SPECULAAS:

125 g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
75 g smeđeg šećera

prstohvat soli
1 žlica mješavine začina za speculaas
90 g maslaca

ZA PREMAZ I UKRAŠAVANJE:

1 jaje
malo mlijeka
30-ak cijelih blanširanih badema

Na radnu površinu prosijte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte šećer, začine i sol. maslac narežite na manje komadiće pa ih dodajte smijesi brašna. Mijesite rukama dok ne dobijete glatko tijesto. Ukoliko je tijesto mrvičasto i ne želi se skupiti u kompaktno tijesto dodajte malo mlijeka. Dobiveno tijesto umotajte u prozirnu foliju pa ga stavite u hladnjak na 2 sata. Okrugli kalup za tortu promjera 20 cm obložite papirom za pečenje. Pećnicu zagrijte na 180 C. Tijesto podijelite na dva djela. Jednu polovicu tijesta razvaljajte u krug pa njime obložite dno i stranice pripremljenog kalupa. Jaje istucite za par kapljica mlijeka pa njime premažite tijesto. Na premazano tijesto stavite nadjev od badema pa i nadjev premažite jajetom. Razvaljajte drugu polovicu tijesta pa je stavite na nadjev od badema. Tijesto ponovno premažite jajetom pa u tijesto dekorativno utisnite blanširane bademe. Meni je ostalo malo tijesta pa sam ga ja izvaljala u uske trakice i ukrasno ga ispreplela po vrhu kolača te sam ih premazala jajetom. Kolač pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 35 minuta. Prije posluživanja kolač ohladite i narežite po želji.