

## BEZGLUTENSKI KOLAČ OD PALENTE, BADEMA I LIMUNA

Biskvit:

- 3 jaja
- 125 gr mljevnih bajama
- 125 gr sitno, sitno sjeckanih bajama (u sjeckalici)
- 200 gr palente
- 1 žlica brašna bez glutena
- 250 gr maslaca
- 200 gr šećera
- pola praška za pecivo
- sok i korica jednog limuna i jedne naranče
- 250 gr maslaca

Maslac sobne temperature izmiješajte sa šećerom. U to postepeno dodajte mljevene i sjeckane bajame pa kad to dobro izmiješate dodajte jedno po jedno jaje i žlicu po žlicu palente. Dodajte ostale sastojke, dobro izmiješajte i stavite u kalup za tortu ili neki drugi kalup po želji. Pecite 40 min na 170 C, pa provjerite je li se kolač ispekao. Ostavite kolač da se malo ohladi te ga oprezno izvadite iz kalupa.

Preljev:

- 2 bijele čokolade
- 2 dcl vrhnja za šlag

Čokoladu natrgajte na kockice pa zalijte sa par žlica vrhnja za šlag i otopite na jako laganoj vatri. Pustite da se ohladi pa u to umiješajte ostatak vrhnja za šlag kojeg ste prethodno umutili. Špricom, vrećicom ili nečim sličnim šarajte po kolaču. U slast!

p.s. Kolač je zbog svojih sastojaka dosta krh, ustvari mrvljiv. Ali, samo malo pažljivije s njim i sve će biti ok.

