

Badem: Ušškane kobaje i amareto badem keksići

Ušškane kobaje

6 kobasica
1 kašika suncokretovog ulja

Testo

140 g brašna
2 jaja
175 ml mleka

Romesko sos

100 g blanširanih badema
200 g pečene crvene paprike
1 čen belog luka
1 kašika sirćeta
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike
mediteransko ulje
ulje sa ukusom čili paprike
kuhinjska so
biber šarena mešavina

Amareto badem keksići

225 g badema
200 g šećera
2 belanca
1 kašika esencije badema

Dekoracija

100 g čokolade za jelo i kvanje
50 g mlevenog keksa
50 g margarina
2 kašike ulja

Način pripreme

Ušškane kobaje: Pleh premazati uljem i staviti kobasice. Peći u zagrejanoj rerni na 200°C 15 minuta. Dok su kobasice u rerni napraviti testo. U posudu staviti 2 jaja i brašno i početi sa mešanjem. Postepeno dodavati i mleko i sve zajedno sjediniti. Izvaditi pleh sa kobasicama i preliteri testom. Vratiti u rernu na još 20 minuta. Kada se ispeku kobasice u testu servirati sa romesko sosom.

Romesko sos: Kratko tostirati blanširane bademe na suvom tiganju. Očistiti pečene i oljuštene paprike. U secka staviti očišćene paprike, tostirane bademe, so, dimljenu papriku, biber, sirće, mediteransko i ulje sa ukusom čilija. Sve zajedno samleti u secku.

Amareto keksići: Umututi belanca i dodati šećer. Kad se umute dodati pečene i samlevene bademe i esenciju badema. Sve sjediniti kašikom i oblikovati kašikom keksiće na plehu sa pek papirom. Peći u zagrejanom rerni na 160°C 15 minuta. Čokoladu za kuvanje otopiti na laganoj vatri zajedno sa margarinom. Kašikom napraviti krugove od istopljene čokolade veličina keksića na pek papiru i na svaki krug staviti ispečen keksić. Čokoladu ponovo ugrejati i dodati malo ulja. Istopljenom čokoladom ukrasiti keksiće po vrhu i posuti mlevenim keksom.

