

Kolač od đumbira

Za 12 komada

100 g šećera
120 g margarina
1 jaje
300 g malteksa
220 g brašna
1 kesica praška za pecivo
1 kašičica cimeta
2 kašičice đumbira u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
2 dl vode
100 g badema

Dekoracija

kesica šlaga
100 g malina
50 g čokolade

Način pripreme

1. Otopiti margarin. Propržiti bademe u tiganju. Ohlađene bademe samleti.
2. Suve sastojke izmešati u odgovarajućoj posudi: brašno, prašak za pecivo, cimet, oraščić, so, đumbir u prahu, polovinu samlevenog badema.
3. U drugu posudu sipati šećer i margarin. Promešati mikserom dok se ne dobije kremasta masa, pa zatim dodati jaje i malteks. Ponovo dobro promešati da se masa sjedini. Sjediniti suhu i kremastu masu, pa dodati 2 dl tople vode. Promešati.
4. Ravnomerno rasporediti dobijenu masu u papirne modle i peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20-25 minuta.
5. Servirati hladne, dekorisane rendanom čokoladom, ostatkom rendanog badema, šlagom i malinama po ukusu.