

# 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.