

# Krompir kolač sa Rta dobre nade

## Za 12 osoba

1 kg krompira  
60 g margarina  
1 l mleka  
10 jaja  
100 g šećera  
10 ml vanila arome  
100 g mlevenog badema  
1 kašičica soli  
1 kašičica cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraha  
300 g višanja

## Dekoracija

1 kesica šlaga  
3 dl mleka

## Način pripreme

1. U odgovarajućoj šerpi skuvati krompir u ljusci. Ocediti, oljuštiti i pasirkom napraviti pire. Dodati 2 dl mlakog mleka i margarin i dovršiti pire, začiniti.
2. Preostalo mleko smlaćiti i dodati mu umućena jaja, pa zatim redom vanila aromu, bademe, šećer, so i cimet. Ovu smesu dodati pireu i dobro promešati.
3. Za pečenje su potrebna dva pleha. Manji, za kolač i jedan veći u koji se sipa voda do pola, jer se kolač peče i na pari. Pleh sa vodom staviti u rernu na 180 stepeni.
4. Smesu izliti u manji podmazani pleh za pečenje i posuti višnjama.
5. Pleh staviti u veći pleh sa vodom i peći na 180 stepeni oko 45 minuta.