

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.