Panforte

150 g badema
80 g lešnika
80 g oraha
100 g kandiranog voća
50 g višanja
80 g brašna
½ kašičice cimeta
½ kašičice muskatnog oraščića
½ kašičice đumbira u prahu
½ kašičice mlevenog bibera
½ kašičice soli
1 kesica vanilin šećera
150 g šećera
150 g meda
30 g margarina
prah šećer
rendana kora limuna

Način pripreme

1. Bademe staviti u manju šerpu i preliti vodom. Staviti na umerenu vatru i čekati da proključa. Ostaviti tako nekoliko minuta i proveriti da li se badem lako ljušti. Ocediti toplu vodu i preliti hladnom. Oljuštiti bademe.

2. Orahe i lešnike opeći u tiganju i usitniti.

3. U posudu za mešanje odgovarajuće veličine staviti sve orašaste plodove, kandirano voće, začine i brašno i dobro promešati.

4. U manju šerpu staviti šećer, vanilin šećer, med i margarin i na umerenoj vatri uz mešanje kuvati dok se sav šećer ne otopi.

5. Sirupom od meda i šećera preliti suve sastojke i dobro promešati.

6. Pleh za pečenje obložiti papirom i u njega presuti dobijenu masu.

7. Vlažnim rukama dobro rasporediti masu po celom plehu.

8. Peći 40 minuta na 150 stepeni.

9. Pečen kolač ostaviti da se ohladi, izvaditi iz pleha i posuti prah šećerom.