

# Panforte

150 g badema  
80 g lešnika  
80 g oraha  
100 g kandiranog voća  
50 g višanja  
80 g brašna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića  
 $\frac{1}{2}$  kašičice đumbira u prahu  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mlevenog bibera  
 $\frac{1}{2}$  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.