

Sicilijanski kolač od sira

Za 6 osoba

Kora

170 g brašna
60 g badema
60 g šećera u prahu
125 g margarina
rendana kora limuna
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraha

Fil

80 g lešnika
500 g neslanog sremskog sira
100 g šećera
125 g milerama
2 jaja
50 g tamne čokolade
100 g kandirane kore od limuna
50 g suvih smokvi
rendana kora pomorandže

Prilog

sladoled

Način pripreme

1. Testo za koru: u posudu za mešanje staviti na kockice seckan margarin, brašno, mlevene bademe, rendanu koru od limuna, šećer u prahu, muskatni orah, promešati mikserom dok se ne sjedini i dobije rastresita masa. Zatim dodati žumance i dobro umesiti dok se ne dobije glatko testo. Testo uviti u plastičnu foliju i ostaviti u frižider da se hladi jedan sat.
2. Fil: krupno mlevene lešnike, rendanu čokoladu, sitno seckane smokve, sirni namaz, rendanu koru od pomorandže, kandiranu koru od limuna, mileram, jaja, šećer, staviti u posudu i dobro sjediniti mikserom.
3. Na obrašnjavljenoj površini razvući testo prema obimu tepsije koja treba da bude obima oko 20 cm. Obložiti tepsiju testom debljine oko 3 mm i vratiti u frižider još oko 30 minuta.
4. Testo izbušiti viljuškom nekoliko puta, prekriti papirom za pečenje, a na njega staviti pirinač ili pasulj koji će sprečiti da se testo podigne. Peći u rerni na 200 stepeni oko 10 minuta. Izvaditi iz rerne, skloniti pasulj ili pirinač i nasuti fil, izravnati kašikom, pa vratiti u rernu i peći oko 40

minuta na 180 stepeni.

5. Pečen kolač ostaviti u otvorenoj rerni još oko jedan sat da se prohladi, a zatim na sobnoj temperaturi, pa u frižider da se hladi još 2 sata.

6. Kolač servirati, po želji uz sladoled.