

Krema od Badema Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 30 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 100g
- Šećer 100g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Korica limuna
- Bademovo brašno 100g
- Rum 15ml

Upute

1. Kremasto izradite maslac sa šećerom i koricom limuna.
2. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro izmiješajte. Trebali biste dobiti glatku smjesu.
3. Umiješajte bademovo brašno zajedno s brašnom (ako ga koristite).
4. Dodajte rum i dobro izmiješajte.
5. Ova krema se peče, najčešće unutar tarta ili lisnatog tijesta.