

Holandski kolac sa jabukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **75 g** šecera
- **150 g** hladnog putera
- 1 jaje
- **1 kg** cvrstih jabuka, Jonagold, Elstar i sl.
- **2 kašice** cimeta
- naprstak soli
- **2 kašike** džema od kajsije za glazuru
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

U ciniju sipamo prosejano brašno, šećer, naprstak soli i puter koji smo isekli na male kocke. Rukom mešamo testo dok ne dobijemo mrvicu. Ulupamo jaje i dodamo u testo. Umesimo.

3/4 testa sipamo u okrugli pleh i malo pritisnemo. Testo koje je u plehu i koje nam je preostalo stavimo u frižider. Predgrejemo rernu na 175 stepeni Celzija. Oljuštimo jabuke i isecemo na komadice. Sipamo malo šecera i cimeta i promešamo. Jabuke sipamo na testo. Ostatak testa razvijemo i napravimo strafte koje isecemo. Poredjamo ih preko jabuka da formiraju kocke. Premažemo umućenim jajetom ili mlekom.

Pecemo minimalno jedan sat. Izvadimo iz rerne i premažemo podgrejanim džemom od jabuka. Ostavimo u

plehu da se hladi oko 10 minuta. Onda ga izvadimo iz pleha.

Posluimo sa ulupanom pavlakom. Najbolji je dok je još vruć.

I ako vam ostane testa, a imate ovakvu oklagiju eto kolašica zacas.

Savet

Najbolji kola od jabuka jela sam u Holandiji. I svaki put kad ga napravim podseti me na tj mali Cafe u Amsterdamskom predgradju u koje nisu dolazili turisti ve samo domai okolni stanovnici. I kola je sasvim bio domai. Još malo vru sa šlagom koji se topio pored njega, mirisom jabuke i cimeta, rajski.