

# **Kolac jabuka i borovnica**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**vece, tvrde jabuke
- **1**limun, rendana korica
- **125 g**sitnog šecera
- **1 kašicica** cimeta
- **125 g**neslanog putera
- **1**jaje
- **185 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **2 kašik**edžema od borovnice
- **100 g**mlevenih oraha

## **Priprema**

Oljuštimo jabuke i isecemo na kriške. Dodamo u šerpu vodu, samo da pokrije dno. Sipamo jabuke, šefer i cimet i smanjimo temperaturu sasvim na nisko.

Pripremimo okrugli pleh, namastimo dno, prekrijemo papirom za pecenje. Umesimo testo. Prvo ulupamo puter i šefer, dodamo jaje, pa brašno, koricu limuna, prašak za pecivo. Ostavimo u frižider umotano u plastичnu foliju 30 minuta. Kada su jabuke gotove, ostavimo da se malo ohlade.

Testo razvijemo, koristeci 2/3. Jedna trecina ce biti za poklopac. Obložimo tepsiju. Dno testa premažemo džemom od borovnice. Sipamo jabuke.

Od oraha i ostatka testa napravimo mrvicasto testo i pospemo po vrhu kolaca.

Predgrejali smo rernu na 180 C, i pecemo kolac 40 minuta. Kada je gotov ostavimo da se hlađi 10 minuta.

## Savet

Ovaj kola je jako soan. Može se služiti sa ulupanom pavlakom ili jogurtom ili bez toga