

## *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 kašičica** cimeta
- **125 g** neslanog putera
- **1** jaje
- **185 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike** džema od borovnice
- **100 g** mlevenih oraha

### **Priprema**

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

Pripremimo okrugli pleh, namastimo dno, prekrijemo papirom za pecenje. Umesimo testo. Prvo ulupamo puter i šecer, dodamo jaje, pa brašno, koricu limuna, prašak za pecivo. Ostavimo u frižider umotano u plasticnu 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 hladi 10 minuta.

### **Savet**

Ovaj kolač je jako sočan. Može se služiti sa ulupanom pavlakom ili jogurtom ili bez toga