

Kolac šljiva i jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** putera
- **100 g** šećera u prahu
- 1 limun, rendana korica
- 2 jajeta
- **malomleka**

Vocni fil:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** šljiva, bez koštice
- **1 kašičica** cimeta
- **1/4 kašičice** kardamoma
- **malonarendanog** oraščica
- **1/2 šoljes** mekog šećera

Priprema

Pripremimo sastojke. Jabuke oljuštenimo i isecemo na sitne komade. Za vocni fil, umešamo sve sastojke i ostavimo sa strane. Ako ne volite koricu limuna u testu, možete dodati pomorandžu ili cimet ili bez.

Prosejte brašno na radnu površinu. Rukama spajajte kocke putera i brašna dok dobijete mrvicasto testo. Ovo je trenutak kad dodajete koru limuna ili šta sami želite. Dodamo jaja i malo mleka i pažljivo sve umesimo u testo.

Uoblicimo u loptu i zavijemo u plasticnu foliju. Ostavimo u frižideru najmanje pola sata.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni C i pecite 15 minuta. Kad izvadimo testo iz frižidera, ako vam je precvrsto ostavite ga da malo stoji na sobnoj temperaturi. Oklagijom na pobrašnjaloj radnoj površini ga razvucemo i prekrijemo okruglu namašcenu tepsiju razmera 23 cm, kojoj se vadi dno.

Za vocni fil, umešamo sve sastojke pa sipamo na testo. Vrh možete prekriti ostatkom testa ili mrvicama.

Ja pospem još i sa malo smeeg šecera i stavim malo putera pa se lepo karamelizuje.

Kad je kolac ispečen ostavimo u plehu da se malo ohladi, pa izvadimo na žicu da se potpuno ohladi.

Ako želite pospete sa prosejanim šecerom u prahu.

Savet

ak i ako niste nikad mesili slatko testo samo se pridržavajte toka u pripremi i videete kako je lako. Najbitnije da sve radite brzo, da se puter od vaših toplih ruku ne istopi. Ovo testo je pogodno baš za kolae kao što je ovaj. Imam jedno drvo jabuke u bašti, koje rodi sasvim pristojno. Male neugledne jabuke, koje su jako kisele, pa ih ne jedemo. To ne znai da ih ne koristimo za mnoge recepte pa evo i ovde za ovaj. Dodali smo i šljive zato što su i one predugo ekale da budu pojedene pa takoe spadaju u kategoriju, ui u kolae.