

Vocni mrvicasti kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suva smesa:

- **1** **caša (od 250 ml)** brašna
- **1** **caša** griza
- **3/4** **caše** šecera
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1** **kesica** vanil šecera
- **2** **kašice** cimeta

Smesa sa vocem:

- **400 g** jabuka
- **400 g** krušaka
- **1** **kašica** cimeta
- **1** **kašica** ekstrata vanile
- **1/2** limuna

...i još:

- **120 ml** ulja
- **100 g** suvog groža
- **100 g** oraha

Priprema

Odavno imam prepis ovog kolaca, ali nacin spremanja je kod mene izazivao nevericu da kolac uopšte može da bude dobar. Meutim kada sam ga napravila, ko voli mrvicasto testo, dobila sam kolac fantasticnog ukusa i mirisa. Probajte i vi, necete se pokajati.

Suva smesa: U vanglici pomešati sve sastojke za suhu smesu, dobro kašikom izmešati, da se svi sastojci sjedine. Suhu smesu podeliti na tri dela.

Smesa sa vocem: Oljuštiti voće, pa ga izrendati. Politi ga sokom od limuna i promešati. Dodati cimet i vanilu pa, još jedanput, kašikom promešati. Smesu sa vocem podeliti na pola.

Orahe iseckati u secku, da ostanu mali komadici. Suvo grožđe potopiti u rum i ostaviti, najmanje, pola sata.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, pa dno obložiti pek papirom a stranice premazati maslacem.

Na dno pleha sipati trecinu suve smese i ravnomerno je raspodeliti. Poprskati je sa uljem. Preko staviti pola smese sa vocem, poprskati sa uljem, pa staviti pola kolicine suvog grožđa.

Zatim ide druga trecina suve smese, poprskati je uljem, rasporediti voće, poprskati i njega sa uljem, staviti ostatak suvog grožđa i polovinu iseckanih oraha.

Na kraju staviti zadnji deo suve smese, poprskati uljem i posuti ostatkom iseckanih oraha. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peci sat vremena (pošto je svaki šopret individualan, najbolje da probate cackalicom da li je kolac ispečen). Kada površina dobro porumeni pokriti je alu folijom, da ne bi kolac izgoreo.

Peceni kolac izvaditi, potpuno, ohladiti, pa ga iseci na kocke.

Savet

Sok, od voća, koji nastaje prilikom rendisanja, ne prosipati, već i njega sipati, zajedno sa voćem.