

Kolac sa jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **360 g**šecera
- **180 ml**ulja
- **140 g**pšenicnog griza
- **240 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

...i još:

- **300 g**ocišćenih višanja

Priprema

Jabuke ocistiti od semenki i izrendati (na krupnoj strani rendeta). Očišcene višnje odmrznuti i staviti, u cetku, da se ocede.

U vanglicu staviti brašno, griz i prašak za pecivo, pa promešati. Zatim dodati šecer i ulje i, dobro kašikom, sjediniti. Na kraju ubaciti izrendane jabuke i promešati da se sastojci, potpuno, sjedine. Dobijenu smesu podeliti na dva dela.

Rernu ukljuciti da se zagreje, na 160 stepeni. Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, pa ga, dobro, premazati margarinom. Posuti po plehu brašno i, blago, rukom udarati po plehu da se brašno rasporedi po celom plehu. Ostatak brašna istresti.

U pripremljeni pleh staviti, kašikom, prvu polovinu pripremljene smese, sa jabukama. Ravnomerno je rasporediti. Preko poreati oceene višnje (malo ih utisnuti u testo). Preko višanja rasporediti ostatak smese sa jabukama.

Staviti kolac da se pece. Probat cackalicom da li je pecen. Ako je potrebno, pri kraju pecenja, kolac prekriti alu folijom, da ne bi izgoreo.

Peceni kolac, sasvim, ohladiti, iseci na kocke i poslužiti.

Savet