

Kolac s jabukama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaša**šecera
- 2jajeta
- **1/2** **čaše**ulja
- **180 ml** jogurta
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **na vrh** **noža**soli
- **1,5** **čaša**oštrog brašna

Za fil:

- **1,5** **kg**jabuka
- **po potrebi**šecer
- **2** **kašike**vode
- **po potrebi**cimet
- **po potrebi**griz

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati. Staviti u šerpu, dodati šecer (ovisi koliko su jabuke kisele ili slatke), kašiku, dve vode i skuvati jabuke. Po potrebi u jabuke sipati kašiku, dve griza i izmešati da bi fil bio gust. Ohladiti i dodati cimet po ukusu.

Mera za sve čaša od jogurta. Za kore umutiti cela jaja. Umutiti 2 cela jaja sa čašom šecera, dodati jogurt, pola

šolje ulja, brašno, prašak za pecivo, na vrh noža soli. Testo podeliti na dva dela i jedan deo sipati u pleh 30x20 cm i peci na 200C dok ne uhvati laganu koricu.

Sipati preko jabuke, izravnati i preliti ostatkom testa. Vratiti u rernu i peci dok kolac ne porumeni. Kolac ohladiti i po želji posuti prah šećerom.

Savet

Ne pretrpavati aše, dovoljno je sipati šećer do onog dela gde se aša širi. Brašno sipati samo do ivice.