

Holandski kolac sa jabukom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **75 g**šecera
- **150 g**hladnog putera
- **1**jaje
- **1 kg**cvrstih jabuka, Jonagold, Elstar i sl.
- **2 kašicice**cimeta
- naprstak soli
- **2 kašik**edžema od kajsije za glazuru
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

U ciniju sipamo prosejano brašno, šecer naprstak soli i puter koji smo isekli na male kocke. Rukom mešamo testo dok ne dobijemo mrvice. Ulupamo jaje i dodamo u testo. Umesimo.

3/4 testa sipamo u okrugli pleh i malo pritisnemo. Testo koje je u plehu i koje nam je preostalo stavimo u frižider. Predgrejemo rernu na 175 stepeni Celzija. Oljuštimo jabuke i isecemo na komadice. Sipamo malo šecera i cimet i promešamo. Jabuke sipamo na testo. Ostatak testa razvijemo i napravimo strafte koje isecemo. Poredjamo ih preko jabuka da formiraju kocke. Premažemo umucenim jajetom ili mlekom.

Pecemo minimalno jedan sat. Izvadimo iz rerne i premažemo podgrejanim džemom od jabuka. Ostavimo u

plehu da se hladi oko 10 minuta. Onda ga izvadimo iz pleha.

Posluimo sa ulupanom pavlakom. Najbolji je dok je još vruc.

I ako vam ostane testa, a imate ovaku oklagiju eto kolašica zacas.

Savet

Najbolji kola od jabuka jela sam u Holandiji. I svaki put kad ga napravim podseti me na tj mali Cafe u Amsterdamskom predgradju u koje nisu dolazili turisti ve samo domai okolni stanovnici. I kola je sasvim bio domai. Još malo vru sa šlagom koji se topio pored njega, mirisom jabuke i cimeta, rajske.