

Kolac jabuka i borovnica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 vece, tvrde jabuke
- 1 limun, rendana korica
- 125 g sitnog šecera
- 1 kašičica cimeta
- 125 g neslanog putera
- 1 jaje
- 185 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašike džema od borovnice
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Oljuštimo jabuke i isecemo na kriške. Dodamo u šerpu vodu, samo da pokrije dno. Sipamo jabuke, šecer i cimet i smanjimo temperaturu sasvim na nisko.

Pripremimo okrugli pleh, namastimo dno, prekrijemo papirom za pečenje. Umesimo testo. Prvo ulupamo puter i šecer, dodamo jaje, pa brašno, koricu limuna, prašak za pecivo. Ostavimo u frižider umotano u plasticnu foliju 30 minuta. Kada su jabuke gotove, ostavimo da se malo ohlade.

Testo razvijemo, koristeći 2/3. Jedna trećina će biti za poklopac. Obložimo tepsiju. Dno testa premažemo džemom od borovnice. Sipamo jabuke.

Od oraħa i ostatka testa napravimo mrvicasto testo i pospemo po vrhu kolaca.

Predgrejali smo rernu na 180 C, i pecemo kolac 40 minuta. Kada je gotov ostavimo da se hladi 10 minuta.

Savet

Ovaj kola? je jako so?an. Mo?e se slu?iti sa ulupanom pavlakom ili jogurtom ili bez toga