

101.Jabuka-French Apple Cake



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gjabuka**
- **1 kašicica** jabukovace
- **1 kašicicalimunovog soka**
- **1 šolja (od 250 ml)**brašna
- **2 kašikebrašna**
- **3 kašikefruktoze**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 veliko jaje**
- **2žumanceta**
- **2/3 šolje ulja**
- **1 šolja** mleka
- **1 kašicicaekstrakta vanile**
- **1 kesicacimeta**

Priprema

Rernu ukljuciti na 150 C. Jabuke oljuštiti, iseci na cetvrtine, a zatim na listice, tako da se dobiju listici nalik trouglovima. Neke možete i uzdužno tako da dobijete i veće listice. Staviti ih u suvu tepsiju da se malo zapeku i omekšaju, povremeno promešajte da ove što su ispod ne bi ostale tvrde. Kada ih malo zapecete, oko 10 minuta, izvaditi ih da se prohlade u nekoj ciniji i smanjite rernu dok pripremite smesu.

Povremeno pomešajte jabuke da se brže ohlade, dok pripremate smesu. Jabuke prelijte limunovim sokom i jabukovacom ili nekim likerom. Možete iskoristiti i vinjak.

Mikserom umutite jedno jaje. Dodati ulje i mleko i sjediniti mikserom. Zatim dodati ekstrakt vanile. Kada se sve pomeša dodati 1 šolju brašna, fruktozu, prašak za pecivo i so. Sve sjediniti.

Odvojiti oko 200 ml od ove smese i dodati joj 2 kašike brašna pa izmutiti mikserom.

U ostatak smese dodati žumanca i izmiksati. Tu dodati i prohlaene jabuke pa ih kašikom lepo umešati. Dodati cimet i izmešati da se sjedini sa smesom i jabukama.

U meuvremenu pojacati rernu na 150 C, kada ste pri kraju pripreme.

Okruglu tepsiju (24 cm) podmazati uljem i posuti brašnom. Izliti smesu sa jabukama pa poravnajte ili protresite da jabuke ne vire na površini.

Odvojenom smesom preliti preko prve smese. Najbolje kašikom, jer je smesa gušća.

Odozgo posuti malo seckane orahe. (može i bez toga, ali ja volim kada lepo zamiriš i osete se komadici u ustima :)).

Peci na 150 C oko 30-40 minuta. Proverite vrhom noža. Kada se ispece sacekati da se ohladi pa iseci. Odozgo možete posuti prah šecer ili cimet.

Savet

101.recept za kola sa jabukama i takoe moj 101.recept, pa da Vas tim povodom poastim nekim slatkišem. Ovaj kola, tanije Francuska torta od jabuke, je 3u1, na dnu se stvori jako tanka korica, u sredini je makano i sono (da ne pomislite da je nedopeeno ako iseete odmah vrue :D tako je zbog listie jabuka, i možda tako vrue podsea na koh od griza, ali kada se isee ohlaena onda je kao lisnati kola, pa ko kako voli nek izvoli :D), i na vrhu je hrskava korica. Pravimo kolae i pite sa jabukama na 101 nain, ali mene je ovaj što prvi oduševio :) Nemojte misliti da je komplikovano zbog dužine recepta, jako je jednostavno i sa jako malo sastojaka za ovakav užitak. Prijatno :)