

Rusticni kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **250** gbrašna
- **100** gšecera
- 1vanilin šecer
- **125** gbutera

Voce:

- **5-6**jabuka

Preliv:

- 4jajeta
- **140** gšecera
- 2vanilin šecera
- **200** mlslatke pavlake

Priprema

Pripremiti sastojke.

U posudi sjediniti jaje, brašno i buter isecen na kocke.

Umesiti kompaktno testo.

Razvuci ga na velicinu tepsije, 24-26 cm.

Jabuke ocistiti i iseci na kolutove. Pokapati limunovim sokom da ne pocrne.

Pore?ati ih preko testa i peci u zagrejanjoj pecnici 40-45 minuta na 180 stepeni, ili, ako je jaca pecnica, na 150 stepeni.

Za preliv odvojiti žumanca i belanca. Žumanca blago umutiti sa polovinom preostalog šecera i 1 vanilinom, belanca, drugu polovinu šecera i vanilin umutiti u cvrst sneg.

Slatku pavlaku i limunov sok blago umutiti, tek da dobije gustinu, pa izmešati sa snegom od belanaca i žumancima, ujednaciti smesu, pa preliteri preko pecenih jabuka i vratiti u pecnicu.

Peci još 10-15 minuta, da se uhvati zlatna korica.

Pecen kolac obilno posuti šecerom u prahu.

Savet

Uživajte u ovim divnim mirisima tek pe?enog kola?a u toplom domu, dok je napolju minus...