

## Venac od jabuka i oraha



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 550 g brašna
- 40 g putera
- 75 g suvog groža
- 180 ml mleka
- 5 g suvog kvasca
- 1 kesica vanilin šećer
- 70 g šećera
- 100 g seckanih oraha
- 3 jajeta
- 2 kašike griza
- 1 kašik džema od kajsija
- 3 jabuke

### Priprema

U šerpu na šporetu stavite puter, mleko i vanilin šećer, kada se mleko podgreje a puter rastopi sklonite šerpu sa šporeta. Dodajte kvasac i mešajte dok se ne rastopi.

U sud sa brašnom dodajte mleko sa rastopljenim puterom i kvascem. Dodajte 40 gr šećera, 2 jajeta, džem i suvo grože. Zamesite rukom testo i ostavite 30 minuta da narasta. Jabuke oljuštite i narendajte na krupno rende.

Na pobrašnjenoj radnoj površini od naraslog testa razvucite koru u obliku pravougaonika.

Na nju nanesite narendane jabuke, pospite grizom i preostalim šećerom i seckanim orasima.

Filovanu koru uvijte u rolat.

Krajeve rolata sjedinite oblikujući venac. Stavite u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Na rastojanju od 5 cm makazama zasecite venac i ostavite da narasta 30 minuta.

Preostalo jaje polupajte i odvojite belance od žumanca. Žumance izmutite viljuškom i premažite venac.

Tepsiju stavite u rernu i pecite 45 minuta na 180 stepeni.

Pecen venac servirajte na tanjir i ukasite kriškama jabuka.

### **Savet**