

Kolac od jabuka (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/4 šolj**emaslinovog ulja ili 1/2 šolje putera
- **2 kašice**vanila ekstrakta
- **1/4 šolj**meda ili 1/2 šolje šećera
- naprstak soli
- **1,25 kašike**rendane korice od limuna
- **3/4 šolj**belog brašna (ja koristim ne beljeno)
- **1 šolj**integralnog brašna
- **750 g**socnih jabuka
- **2 kašice**praška za pecivo
- **2 kašike**nemasnog mleka
- **3**jajeta
- **2 kašike**putera
- **3 kašike**đzema od breskve
- **1 kašika**vode

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 160 stepeni Celzija. Pipremimo okruglu tepsiju, 26 cm, sa dnom koje se vadi, namastimo i na dno stavimo pek papir. Mikserom ili rucno dobro umutimo ulje i med. Dodamo jaja, jedno po jedno i mutimo dalje. Dodamo vanilu, so i rendanu koricu limuna. Izmešamo. Prosejemo obe vrste brašna i prašak za pecivo pa polako dodajemo u smesu sa jajima i mešamo. Dodamo mleko samo toliko da nam testo bude dosta meko. Sipamo u pleh i poravnamo.

Sada rasecemo jabuke na cetvrtine, ocistimo sredinu i na ljuski zasecamo pažljivo vertikalne linije. Ne sasvim do vrha. Tako dobijemo lepezu (to ce biti vidljivo kad se kolac ispece).

Premažemo istopljenim puterom (ja sam koristila Olivani). Pecemo 45 minuta. Izvadimo i premažemo zagrejanim džemom od kajsije. Može se služiti toplo ili ohladjeno, sa malo umiksane pavlake.

Savet

Jabuke najduže traju u našoj bašti. I mi to iskoristimo za razne kolae, sosove ili ih jedemo naravno. Ovo je jedan lep kola sa integralnim brašnom, koji lepo izgleda i veoma je ukusan. Ako u kolau koristite ulje umesto putera bie vam potrebna manja koliina. Ako koristite med umesto šeera takodje e vam biti potrebna manja koliina i reciprono manje tenosti. Ako koristite šeer umesto meda, onda temperaturu na kojoj e te ga pei poveajte na 175 stepeni C.