

Kolac sa jabukama (25)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **70 g** brašna
- **125 g** margarina
- **130 g** brašna
- **1** žumance
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** sirceta
- **1 kašika** ruma
- **malo** soli
- **malo** griza
- **5-6** rendanih jabuka

Priprema

Dobro izmešati (da ne ostanu grudvice) 70 g brašna i 125 g margarina. Zatim od 130 g brašna, 1 kašike šecera, 1 žumanceta, 1 kašike sirceta, 1 kašike ruma i malo soli zamesiti sa vodom meko testo. Ovo testo tanko razviti i preko njega premazati pripremljen margarin tako da gornji deo testa u širini šake ostane nenamazan.

Testo tri puta presaviti u razmacima od 1h (desni kraj razvijenog i premazanog testa presavije se do polovine, levi kraj se prebaci preko njega, donji kraj se presavije do polovine a gornji preko njega). Ovo testo umesiti uvece i ostaviti na hladnom mestu a sutradan izvaditi i peci.

Testo razviti u dužini tepsije i toliko široko da se u sredini može staviti preliv, dok se krajevi prebace tako da se dodiruju u sredini. Pre nego što se stavi preliv razvijeno testo posuti grizom, preko toga rasporediti rendane jabuke i posuti šećerom. Krajeve (pre nego što se prebace preko fila) malo zaseci u razmaku od po 2 prsta.

Krajeve (pre nego što se prebace preko fila) malo zaseci u razmaku od po 2 prsta.

Staviti testo u tepsiju, premazati ga razmucenim žumancetom (ivica se ne maže) i staviti da se pece na umerenoj temperaturi oko 20 minuta

Peceno testo iseci i dok je još toplo posuti vanilin šećerom.

Savet