

Jabuke u karamelu



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1**jaje
- **1** limun - rendana kora
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** prstohvat soli
- **400 g**šecera
- **7-8**srednjih jabuka
- **3**jajeta
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kašicicacimeta
- **100 ml**slatke pavlake
- **50 ml**topinga od karamele

Priprema

Prpremanje testa. U vecoj ciniji pomešati prosejano brašno i prašak za pecivo. Napraviti udubljenje u sredini, dodati šecer, so, rendanu koricu od limuna, umuceno jaje i omekšali margarin.

Zamesiti testo, da se svi sastojci sjedine. Napraviti loptu od testa, umotati u prozirnu foliju, i ostaviti u frižideru da se hlađi oko 2 h.

Pripremanje karamela. U vecem sudu na tihoj vatri otopiti šecer, karamelizovati ga dok ne postane tecni karamel (paziti da ne izgori).

Zatim jabuke oljuštiti, svaku jabuku iseci na osam kriški. U kalup precnika 28x32 cm sipati tecni karamel šecer, poreati kriške jabuke po karamelu. Po vrhu jabuke posipati cimetom.

Za patišpanj. Penasto umutiti jaja sa šcerom, dodati brašno, kašikom lagano promešati da se izjednaci masa, pa je sipati preko jabuka.

Testo izvaditi iz frižidera na masnom papiru rastanjiti ga oklagijom, (testo je prhko polako ga prebaciti).

Zatim rastanjeno testo staviti preko jabuka, krajeve testa uvuci unutar kalupa. Viljuškom testo izbockati.

Zagrejati rernu na 200'C i peci oko 30 minuta. Izvaditi iz rerne kolac i ostaviti da se potpuno ohladi. Hladan kolac okrenuti i vratiti opet u kalup (kora dole, jabuke i karamel gore).

Umutiti slatku pavlaku i dekorisati kolac. Po vrhu kolac preliti tecnim topingom od karamela.

Savet

Jabuke u karamelu je jednostavan kola , aromatinog mirisa i ukusa, koji osvaja. Nije ga teško napraviti, mislim da sam malo olakšala kroz slike. Kola ohladiti, jer tada je ukus karamele poseban. Prijatno!