

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 kašičica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **400 g** šecera
- **7-8** srednjih jabuka
- **3** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kašičica** cimeta
- **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 hladi oko 2 h.

Pripremanje karamela. U većem sudu na tihoj vatri otopiti šećer, karamelizovati ga dok ne postane tečni karamel (paziti da ne izgori).

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

Za patišpanj. Penasto umutiti jaja sa šećerom, 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 preliteri tečnim topingom od karamela.

Savet

Jabuke u karamelu je jednostavan kolač, aromatičnog mirisa i ukusa, koji osvaja. Nije ga teško napraviti, mislim da sam malo olakšala kroz slike. Kolač ohladiti, jer tada je ukus karamela poseban. Prijatno!