

Kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 80 ml ulja
- 150 ml jogurta
- 100 g gustina
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- nekoliko kapi ekstrakta vanilije
- po želji cimet
- 2 veće jabuke

Za premaz:

- 8 g gustina
- 125 ml vode
- 50 g šecera

Priprema

Pre nego počnete praviti kolac, moj vam je savet da sve izvažete, sastojke stavite da vam budu pri ruci. U zdelu staviti jaja, mikserom mutiti nekoliko minuta, dodati šećer, dok se šećer ne otopi, stalno mutiti ne prestajati. Dodati ulje, jogurt (možete dodati voćni jogurt) i mutiti, nekoliko kapi vanila ekstrakta, dodati gustin, mutiti, dodati brašno sa praškom za pecivo u 3 puta, ne sipati odjednom brašno. Dve jabuke, jednu prepoloviti i iseckati na kockice, dodati u testo, ako želite dodajte cimet i sve lagano špatulom izmešajte. Okrugli kalup 26 cm

pouljite i pospite sa malo brašna. Usipajte smesu. Ostala vam je jedna i po jabuka, ogulite i tanko isecite na kriške. U krug slažite jabuke na testo. Pecite na 180 oko 45 minuta. Pred kraj pecenja napravite premaz, gustin ramutite sa vodom, dodajte šećer, i u šerpicu na laganu vatru da se zgusne uz stano mešanje. Kolac izvadite iz rerne, odvojite nožem ako se zalepilo za rubove, uzmite 2 tanjira, stavite na kolac, okrenite, skinite kalup, stavite opet tanjir i ponovo okrenite na pravu stranu. Kašikom po kolacu sipajte premaz. Ostavite da se ohladi. Moji su jeli neki sa sladoledom. :) a neki su malo dodali orasa, a najmla?i sa cajem. :) Brz, dobar kolac.

Savet