

Kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **200** g šećera
- **80** ml ulja
- **150** ml jogurta
- **100** g gustina
- **250** g brašna
- **1** kesica praska za pecivo
- **nekoliko** kapi ekstrakta vanilije
- **po željicimet**
- **2** veće jabuke

Za premaz:

- **8** g gustina
- **125** ml vode
- **50** g šećera

Priprema

Pre nego pocnete 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 vjenčani 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

poulijite 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 šefer, i u šerpicu na laganu vatru da se zgusne uz stano mešanje. Kolac izvadite iz rerne, odvojite nožem ako se zlepilo za rubove, uzmite 2 tanjira, stavite na kolac, okrenite, skinite kalup, stavite opet tanjur 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 najmlai sa cajem. :) Brz, dobar kolac.

Savet