

Holandski kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- 2,5 šoljebrašna
- 250 gputera
- 1/2 šolješecera
- 3 jajeta (podeljena)

Za punjenje:

- 6 jabuka
- 1 šoljasuvog groždja (natopljena rumom)
- 1 šoljašecera
- 1 kašicicaekstrakta vanilije
- 2 kašicicecimet

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte rernu na 180 stepeni Celzija. Umešamo brašno, maslac, šećer i 2,5 jaja (treba vam 1/2 jaje za premazivanje). Staviti na stranu. Oljuštite jabuke i isecite na komade. Pomešajte komadice sa suvim grožđem, šećerom i cimetom. Uspete 3/4 testa u okrugli namaccen pleh sa dnom koje se vadi. Dodajte jabuke i blago pritisnite . Preostalo testo upotrebite za cipkanje kolaca i upotrebite ostatak pola jaja za premazivanje.

Mrežu na kolacu napravite tako što isecete tanke štrafte od preostalog testa pa ih nareate uzduž i popreko. Pecite

kolac od jabuka u zagrejanj rerni 50 minuta dok ne postane zlatno sme. Poslužite s šlagom ili pospite šećerom u prahu.

Ovako.

Savet

Jedan od mojih omiljenih kolaa sa jabukama. Sa umuenom pavlakom kao dodatak i dok je još vru ima fantastian ukus.