

Vocni kolac sa jabukama i dunjama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suva smesa:

- **200 g** kukuruznog griza
- **200 g** brašna
- **250 g** smeeg šecera

Fil:

- **800 g** gocišcenih jabuka
- **900 g** gocišcenih dunja
- **100 g** iseckanih lešnika
- **1 kašičica** cimeta
- **1** limun (sok)

... i još:

- **100 g** margarina

Priprema

Fil: U dublju posudu krupno izrendati jabuke i dunje. Preliti ih sokom od jednog limuna i izmešati. Zatim dodati iseckane lešnike i cimet. Promešati, da se svi sastojci sjedine.

Suva smesa: U odgovarajucu posudu sjediniti kukuruzni griz, brašno i smeji šecer.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm i, dobro, ga premazati margarinom. U podmazani pleh posuti 1/3 suve smese i ravnomerno je rasporediti, po celom plehu. Zatim preko staviti 1/3 fila i rukom ga, dobro, utapkati. Potom ide opet 1/3 suve smese, pa 1/3 fila i, na kraju, zadnja 1/3 suve smese i ostatak fila.

Margarin rastopiti i, kašicom, preliti po površini. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni.

Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Zatim ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet