Kolac sa jabukama i džemom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**integralnog brašna
- **2 kašike**crnog brašna
- **1 kašika**heljdinog brašna
- **1 kašika**kakao
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 puna kašicica** sode bikarbone
- **oko 2 šolje** vode
- **3-4 kašike** džema od kajsija
- **1 mala** mlecna cokoladica
- **2-3** jabuke
- **malo** muskatnog oraha
- **1 kašika**ulja

Priprema

Prvo ukljucimo rernu na 200C. Jabuke presecemo na pola, zatim na cetvrtine (ocistimo od semenki) pa svaku cetvrtinu secemo na listic. Manju tepsiju obložimo papirom za pecenje i poslažemo jabuke na dnu, slobodno dva reda, tj. sloja kako se dno ne bi videlo vec sve bilo pokriveno jabukama. Koristite jabuke koje volite, ja sam iskoristila jednu baš vecu ajdaru i jednu jabuku zlatni delises. Preko jabuka narendamo malo muskatni orah i stavimo u rernu dok pripremimo smesu. Rernu smanjimo malo, ja sam stavila izmeu 200 i 150 stepeni.

U ciniju stavimo sve vrste brašna, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, kakao i sve izmešamo kašikom. Sipamo 1,5 cašu vode i mešamo žicom da nema grudvica, da se svi sastojci povezu. Dodamo i kašiku ulja pa vodu dolivajte postpeno, jer sve zavisi koje vrste brašna koristite, umesto integralnog možete staviti i obicno belo brašno. Meni je trebalo oko 2-2,5 šolje vode. Smesa treba biti ujednacena i ne mnogo gusta.

Kada smo pripremili smesu izvadimo tepsiju iz rerne i izlijemo smesu preko jabuka. Vratimo u rernu da se kolac ispece. U toku pecenja proverite cackalicom i kada je peceno izvadite kolac i sacekajte da se malo prohladi. Zajedno sa papirom izvadite iz rerne i stavite na rešetku da se malo ohladi. Kada se malo ohladio odvojite papir sa ivice kolaca i okrenite kolac na tacnu tako da papir bude odozgo. Papir pažljivo skinite sa kolaca i kolac premažite džemom. Okolo poreajte komadice cokolade i ostavite da se kolac lepo ohladi.

Kolac iseci na trouglice i poslužiti.

Savet

Ako želite da kola bude posni samo iskoristite neku posnu okoladicu. Ja sam koristina Kidy+Galeb noisette. Prijatno :)