

Tufahija kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikekakao
- **3** kašikeulja
- **3** kašiketople vode
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **400** ml mleka
- **1** kesicapuding od vanila
- **5** kašikešecera
- **2** kašikegustina
- **100** gmargarina

Fil od oraha i jabuka:

- **4** srednjejabuke
- **200** ml vode
- **200** g šecera
- **200** gmlevenog oraha
- **2** kesicešlag pena
- **100** ml mleka

Za dekoraciju kolaca:

- **100** g cokolade za kuvanje
- **3** kašike ulja
- **korica secena na trakice** limun

Priprema

Pre pripreme patišpanja prvo pripremiti: orahe, jabuke. Orah ocistiti i samleti na mašini. Jabuke oljuštiti i iseci na tanke kriške. Staviti na vatri da se kuvaju jabuke sa vodom šecerom - kuvati da voce omekne. Kuvane jabuke procediti od vode u kojoj su se kuvali - ostaviti sa strane. Zatim mleveni orah popariti sa 100ml vrele - slatke vode - ostaviti sa strane.

Odvojiti belanca od žumanca, belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg. U drugoj ciniji posebno umutiti žumanca, zatim dodati ulje, toplu vodu, prosejano brašno, kakao sa praškom za pecivo. Dodati umucena belanca, koja smo predhodno umutili. Drvenom varjacom lagano izmešati i sjediniti masu. Umucenu masu isipati u kalup velicine 21x24cm. Patišpanj peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Peceni patišpanj ostaviti da se ohladi. Hladnom patišpanju izdubiti sredinu, dno ne dirati kao i stranice kolaca. Staviti u posudu izvaenu sredinu patišpanja i rukama usitniti i izmrviti.

Mleko staviti da provri, zatim u malo mleka razmutiti gustin, mešavinu pudinga od vanile sa šecerom. Kuvati na lagajnji temperaturi uz neprekidno mešanje varjacom dok se fil ne zgusne. U vrelu masu fila odmah staviti margarin, mešati varjacom i sjediniti u finu kompaktnu masu. Gotov fil pokriti prozirnom folijom i ostaviti da se malo ohladi. Zatim topao fil od vanile spojiti sa izvaenom sredinom patišpanja. Varjacom lagano izmešati i sjediniti. Pripremljeni fil isipati i popuniti na izdubljeni deo kolaca. Zatim po vrhu kolaca poreati kolutove jabuka, preko jabuka staviti poparene orahe. Umutiti šlag sa mlekom. Umucenim šlagom premazti kolac. Tufahije kolac ostaviti na hladnom da se ohladi oko 4h. Na vatri otopiti cokoladu.

Savet

Hladan kola sei na kocke, zatim nakon pre posluženja kolaa svaku kocku dekorisati sa otopljenom okoladom. Isei koru limuna na tanke trakice, i njime ukrasiti kola. Prijatno!