

# **Pecene jabuke u šlafroku**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **50 g**margarina
- **175 ml**mleka
- **1**jaje
- **1** kesicavanilin šecera burbon
- **malosoli**
- **1** kašikakristal šecera
- **na vrh nožapraška za pecivo**
- **malosoda bikarbone**
- **3 (oko 400g)**kisellkaste jabuke srednje velicine
- **malošecera u prahu za posipanje**
- **malocimeta u prahu za posipanje**

## **Priprema**

Tepsiju – kalup za donute kolacice firme Metalac trade Non- stick kalup dimenzije 35x26,5x2,5cm sa uzorkom tanko premazati margarinom i posuti prezlima.

Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zatrepe. Margarin rastopite na laganoj vatri i ohladite. Odvojiti belance od žumanca i staviti u posebne posude za mucenje. Belance sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. U posudu sa žumancetom dodati ohlaeni rastopljen margarin, šecer i vanilin šecer burbon te malo mikserom mutiti. Zatim dodati prosejano brašno sa praškom za pecivom i uz mucenje mikserom polagano dodavati mleko. Mutiti dok ne postane glatka kompaktna masa. Na kraju dodati sneg od belanaca i nastaviti miksati najmanjom brzinom dok se sastojci ne sjedine. Jabuke oprati pa oljuštiti. Narezati ih na prstenove debljine cca 8 mm. Širina udubljenja u kalupu je od 4,5cm (donja površina) do 7cm (gornja površina). Prilagoditi krugove jabuka prema tepsiji (vanski krug jabuka je bio oko 6cm te sam modlicom za kolace promera 5cm vadila krugove da bi stali u kalup). Zatim,

pošto nemam nož za vaenje sredine jabuke, formiranim prstenima sam ocistila semenke pomocu okruglom kalupa za šaumrolne i formirala unutrašnji krug. U kalup, u svaki otvor, staviti po jednu kašiku smese.

U smesu u svaki otvor utisnuti po jedan prsten jabuke.

Na jabuke dodati po jednu kašiku smese, pazeci da testo ne pree preko ispupcenja u kalupu.

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 30 minuta. U toku pecenja sam 2 puta okretala tepsiju jer mi rerna nejednako pece. Tepsiju izvaditi iz rerne. Oprezno kašiku podvuci pod svaki kolacic i izvaditi iz kalupa (veoma lako se odvajaju od kalupa i vade).

Staviti na tacnu za posluživanje posutu prezlima.

Posuti sa šecerom u prahu, a ko voli može staviti i cimeta u prahu.

Hladan kalup prebrisati sa suvom krpom i odložiti (ne treba ga prati).

Recept je sa interneta "Nataštine slastice" sa izmenama kolicini brašna i jabuka i dodavanjem šecera i soda b ikarbone u testo

## Savet

Nekada davno majka je spremala jabuke u šlafroku i pržila ih u masti ili ulju (ne seam se više). Davno ih nisam radila, a prvenstveno zato što se prilikom prženja napiju masnoe. Na internetu sam naišla na lepi recept za jabuke u šlafroku u rerni (Nataštine slastice) u lepom kalupu za 8 komada sa ispupnjem u sredini tako da se dobiju lepi kolutovi sa rupicom u sredini baš kao kada se peku u masnoi, a bolji jer nisu masni. Krenula sam u potragu za kalupom pretraživanjem po internetu i našla slian kalup firme Colossus YL-K08 Tepsija za krofne dimenzija 40x30cm za 12 kolaia. Kako to obino biva gde god sam se raspitivala kalup je bio rasprodat. Kako sam se raspitivala i u prodavnicama u mojoj malom mestu, u jednoj prodavnici su naruili i dobili kalup firme Metalac trade Non- stick kalup dimenzije 35x26,5x2,5cm sa uzorkom i koji je po izgledu (a i u stvarnosti) manji od pre navedenih kalupa. Ipak sam odluila da napravim jabuke u šlafroku u kalupu sa kojim raspolažem. Dva puta sam do sada radila te ukusne kolaie (puno su mi ukusnije i nisu masne u odnosu na pržene na ulju) i svaki put sam napravila neke izmene u receptu da bi mi kolaii ispali što ukusniji i konano sam uspela dobiti onaj pravi ukus.