

## *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 kesica** vanilin šećera burbon
- **malosoli**
- **1 kašika** kristal šećera
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **malosoda** bikarbone
- **3 (oko 400g)** kisellkaste jabuke srednje velicine
- **malo** šećera u prahu za posipanje
- **malo** cimeta 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 prezlina.

Rernu uključiti na 200 stepeni da se zagreje. 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 ohla?eni rastopljen margarin, šećer i vanilin šećer 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 (vanjski 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 važenje sredine jabuke, formiranim prstenima sam ocistila semenke pomoću 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 pređe preko ispupčenja u kalupu.

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 30 minuta. U toku pečenja 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 šećerom 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 "Natašine slastice" sa izmenama kolicini brašna i jabuka i dodavanjem šecera i soda bikarbone u testo

## **Savet**

Nekada davno majka je spremala jabuke u šlafroku i pržila ih u masti ili ulju (ne se sam se više). Davno ih nisam radila, a prvenstveno zato što se prilikom prženja napiju masnoće. Na internetu sam naišla na lepi recept za jabuke u šlafroku u rerni (Natašine slastice) u lepom kalupu za 8 komada sa ispupčenjem u sredini tako da se dobiju lepi kolutovi sa rupicom u sredini baš kao kada se peku u masnoći, a bolji jer nisu masni. Krenula sam u potragu za kalupom pretraživanjem po internetu i našla sličan kalup firme Colossus YL-K08 Tepsija za krofne dimenzija 40x30cm za 12 kolačića. Kako to obično biva gde god sam se raspitivala kalup je bio rasprodat. Kako sam se raspitivala i u prodavnicama u mojem malom mestu, u jednoj prodavnici su naružili 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 odlučila da napravim jabuke u šlafroku u kalupu sa kojim raspolazem. Dva puta sam do sada radila te ukusne kolačiće (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 kolačići ispali što ukusniji i konačno sam uspela dobiti onaj pravi ukus.