

Kolac naglavacke (s jabukama i višnjama)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 120 g kristal šećera
- 1 kesica vanilin šećera burbon
- 150 g oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja

Za vocnu podlogu:

- 300 g (2 kom) kiselkastih jabuka
- 14 kom višanja bez koštica
- malo soka od limuna

Za podlogu:

- 50 g margarina
- 2 kašike organskog kokosovog šećera
- 2 kašike Oreo mlevenog keksa

Priprema

Jabuke oljuštiti i iseci na kolutove oko 10 mm debljine. Ošistiti sredinu jabuke od koštica. Za cišćenje sam koristila metalni modl za šaumrolne. Izabrati 7 kolutova približno iste belicine i preseći ih na pola. Staviti u

plitku posudu i pokapati sokom od limuna da ne bi potamnele. U nedostatku limuna koristila sam Limmi Lemon Juice. Višnje, 14 kom., sam izvadila iz zamrzivaca da se malo odlede. Priprema testa: Jaja sa šećerom i vanili šećerom burbon mikserom penasto umutiti. Dodati ulje i umutiti. Na kraju dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i najmanjom brzinom mikserom umutiti. U tepsiju unutrašnjih dimenzija 17x30cm staviti na listice isecen margarin. Tepsiju staviti na slabu vatru i pustiti da se otopi.

Na otopljeni margarin po celoj površini tepsije staviti organski kokosov šećer (koji je tamno smeđe boje). Umesto kokosovog šećera možete koristiti žuti šećer ili šećer od šećerne trske (koji su žute boje) a možete dodati i malo kakaa da bi dobili tamno smeđu boju.

Na šećer poslagati polovine krugova od jabuke i u svaki polukrug jabuke staviti 1 višnju.

Preko jabuka posuti Oreo mlevenog keksa.

I na kraju sve preliti pripremljenom smesom za testo.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne i nožem proci oko ivica tepsije radi provere da se testo nije zalepilo na tepsiju.

Poslužavnik posuti prelom i oprezno preruciti kolac na poslužavnik.

Još topao kolac oprezno zaseci prvo na dva dela kracu stranicu (uz ivice polovina jabuka) i onda na sedam delova dužu stranicu (uz ravne delove polovine jabuka).

Za serviranje možete svaku šniticu preseći na pola te će te na taj način dobiti 28 parčadi kolaca (umesto 14).

Savet

Zaboravljen kola koji sam nekada davno radila sa ananasom i kandiranim višnjama, a sada sam se odlučila da ga napravim na malo drugačiji način sa jabukama i višnjama uz primenu nekih novih namirnica o kojima nekada nisam ni sanjala da postoje.