

Kolac sa jabukama i medom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jaja
- 100 mlulja
- 100 goštrog brašna
- 30 gpirincanog griza (može i pšenichni)
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 450 gjabuka
- 50 gkandiranih brusnica
- 50 gkandiranih kora od narandže
- i limuna u kockicama
- 1 kesicavanilin šecera burbon
- 1 kašikaoštrog brašna za uvaljavanje
- kandiranog voca
- 100 gmeda

Dadtojci za posipanje:

- 100 gseckanih oraha
- 1 kesicavanilin šecera burbon

Priprema

Brusnice prelitati sa vrelom vodom da nabubre. Jabuke oljuštiti, razrezati na četvrtine i ocistiti od semenki te narendati na tanke listice. Jaja penasto umutiti sa medom i vanilin šećerom, dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, griz i ulje i mikserom dobro umutiti. Brusnice ocediti i zajedno sa korama narandže i limuna uvaljati

u brašno. Umucenoj masi dodajte pobrašnjene brusnice, kore narandže i lumuna i listice jabuka i varjacom dobro umešati da se svi sastojci sjedine.

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm premažite margarinom i obložite papirom za pečenje. Na papir za pečenje prerucite svu smesu za testo, izravnavajte nožem. Po površini rasporedite krupno seckane orahe i vanilin šećer burbon. Stavite peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i pecite cca 40 minuta. Gotov kolac zajedno sa papirom za pečenje prebacite na tacnu za posluživanje posutu prezlama. Kada se kolac malo prohladi lagano izvucite papir za pečenje i označite parčadi. Od ove količine sam dobila 24 parčadi veličine 5cm x 4,5cm.

Savet

Ovo je jednostavan kola takorei bez šeera (osim vanilin šeera), a prema utiscima prijatelja jako ukusan.