Predratni posni kolac sa jabukama

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše**jabuka rendanih
- **1 caša (2dl)**šecera
- **1/2 caše**ulja
- **1/2 caše**mlake vode
- **1,5 caša**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/4 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**cimeta
- **2 šake**mlevenih oraha

Priprema

Evo jednog dobrog primera predivnog predratnog posnog kolaca sa jabukama. Nema kiseline osim od jabuka pa idu oba i prašak za pecivo i soda bikarbona. Ja sam koristila onaj limeni kalup i merka je baš za njega, a ako želite recimo u uvec samo duplirajte meru. Krupno izrendajte jabuke 2 caše (one od jogurta), pa u to dodajte 1 cašu šecera, pola caše ulja, pola caše mlake vode, jednu i po cašu brašna pola kesice praška za pecivo, cetvrtinu kašicice sode bikarbone i kašicicu cimeta. Kada ste sve sjedinili ostavite na sobnoj temperaturi da “odmara“ pola sata. Ja sam u pleh stavila pek papir, a može i da se klasicno podmaže. Po dnu pleha stavite mlevene orahe da prekriju dno (ja sam dve šake) isipite preko testo i pecite u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta. Testo je vlažno pa ona varijanta sa cackalicom zna malo da prevari. Ali u principu se vidi kada je gotovo. Po originalu posipa se šecerom obicnim, ja sam prah šecer malo. I morate da cekate da se potpuno ohladi pre secenja. Idealan kolac za ovaj post.

Savet

Da li ste znali da se prašak za pecivo koristio pre nego soda bikarbona. Neverovatan podatak jer se obino mislilo da je soda bikarbona u kulinarstvu starija. A u stvari pria je sasvim drugaija i jako je zanimljiva. Naime, postojala je vrsta sode bikarbone koja je imala reakciju samo sa kiselim mlekom. A sve se to koristilo manjem broju peciva jer bez obzira što je pecivo bilo mekano imalo je neku kiselkastu notu koja nije baš odgovarala sladokuscima. I onda se neko dosetio da izbaci kiselo mleko i ubaci TARTAR. A vinari znaju da je tartar produkt fermentacije vina i to ne svaka fermentacija. To je dalo još lošiji ukus ak i neku boju bledu. Engleski hemiar Alfred B. je daleke 1843. godine patentirao recepturu za prašak za pecivo iz dva osnovna razloga. Prvo po nekoj prii dosadilo je oveku da jede neke roze kifle koje su ak bile i kiselkaste i ono glavno, imao je u bližoj okolini osobe alergine na kvasac i kvasna testa pa je hteo da im napravi beskvasni hleb. Uspeo je u svojoj laboratoriji da tartar napravi u beli prah pa da smesi doda i sodu bikarbonu ali i kukuruzni skrob.Ta mešavina je ostala do danas kao prašak za pecivo. Nekoliko godina kasnije Nemci su patentirali sodu bikarbonu kao diza testa ali je ipak prašak za pecivo našao širu primenu kod pekara. Kod nas se dosta dugo koristila soda bikarbona. Zašto? Zato što su naša testa esto bila kisela, a soda bikarbone je baza. esto se dodavala i sada se dodaje jelima koji imaju kisele sastojke kao recimo sire, sok od limuna jogurt ili kiselo mleko, pavlaka. U dodiru sa sodom, kiselina pokree hemijsku reakciju, testo narasta i stvaraju se oni mehurii. Prašak za pecivo je blagog ukusa i najbolje ide sa blagim namernicama poput mleka, a soda bikarbona je gorka i kiselina joj neutrališe taj ukus u testima. Retki su recepti gde idu oba i soda bikarbona i prašak za pecivo. To je zato što postoji malo kiseline iz voa ili povra, ali nedovoljno da ukloni metalno gorki ukus, a testo treba da naraste. Ono što bi trebalo da recimo zapamtite je da na ašu brašna ide kašiica praška za pecivo a sode bikarbone na ašu brašna ide etvrtina kašiice. Vrlo prosto. I ono što kažu jedno je da testo ide u širinu a jedno je da testo ide u visinu baš i nije tako. da još nešto. Prašak za pecivo ima rok trajanja maksimum do 5 meseci. Soda bikarbona godinu dana pa i malo duže. Eto malo istorije i posni kola sa jabukama.