

Kolac sa limunom i jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2jaja
- **80 g**šecera
- **150 g**hladnog maslaca
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **320 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **50 ml**mleka
- **1 prstohvat** soli

Fil:

- **300 g**limuna
- **400 g**jabuka
- **30 g**gustina
- **170 g**šecera

Priprema

Testo: Brašno staviti u vanglicu. Dodati prašak za pecivo, prstohvat soli i promešati. Ubaciti iseckani maslac i rukama ga utrljati u brašno, napraviti mrvicasto testo. Zatim dodati jaja, šecer i mleko. Umesiti testo. Testo podeliti na dva jednaka dela. Oba dela umotati u providnu foliju, pa jedan deo ostaviti u frižider, a drugi deo u zamrzivac.

Fil: Mera koja je data za limun i jabuke je sa koricom. Limun oljuštiti, skloniti koštice, staviti u blender i samleti. Prebaciti limun u dublju posudu, narendati krupno oljuštene jabuke, dodati šećer i gustin. Dobro promešati i staviti da se kuva. Fil kuvati na srednjoj temperaturi, uz stalno mešanje, sve dok se ne zgusne. Ostaviti da se fil prohladi, da bude mlak.

Pleh velicine 30cm x 20cm pomazati uljem i posuti brašnom. Testo iz frižidera razviti preko pek papira u velicini pleha u kome ce se peci. Oklagiom namotati testo i prebaciti ga u pleh (ako se testo i iskida ne brinite, rukom ga ponovo sastavite u plehu). Preko testa ravno merno rasporediti fil. Na kraju, preko fila krupno narendati drugu polovinu testa iz zamrzivaca.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni 30 minuta. Peceni kolac ostaviti da se potpuno ohladi, pa ga iseci na kocke.

Savet