Kolac sa jabukama i crnim ribizlama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **300 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **250 g**oštrog brašna
- **4 dl**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli

Za kompot:

- **1 kg**kiselih jabuka
- **500 g**šecera
- **1/2**limuna
- **250 g**crnih ribizli
- **1 l**vode

Za krem:

- **7.5 dl**kompota
- **2 kesice**pudinga od vanile

Za ukrašavanje

- **1/2 l**toping baze ili slatke pavlake

Priprema

Jabuke oljuštiti, podeliti prvo na cetvrtine, ocistiti od koštica, pa preseci na osmine. 1/2 limuna naseci na kriškice. U šerpu staviti 1 litru vode, dodati osmine jabuka, kriškice limuna i 500 g šecera

Kompot kuvati 10-ak minuta, osmine jabuka moraju ostati cele.

Rupicastom kašikom vaditi jabuke i limun u posudu. U isti kompot staviti crne ribizle.

Kuvati 5 minuta i izvaditi rupicastom kašikom. Cedila staviti nad posudama i posebno u jedno cedilo staviti jabuke da se cede, a u drugo crne ribizle.

Tecnost od kompota staviti sa strane, i pristupiti izradi testa: belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa pola mere šecera penasto umutiti mikserom, dodavati ulje i preostali šecer i dobro umutiti, dodavati prosejano brašno sa praškom za pecivo i mleko i dobro umutiti, te na kraju dodati sneg od belanaca i varjacom umutitit.

Tepsiju velicine 29,5 cm x 20,3 cm (vanjska mera 37,5 cm x 25 cm) namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje takoe namazati margarinom dno i stranice i posuti prezlom. Testo preliti u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 45 minuta. Dok se testo pece, kuvane jabuke iseci na tanke listice.

Kada je testo peceno, ne vaditi ga iz tepsije, vec na mlako testo slagati listice jabuka.

Jabuke slagati u dva reda, pa na njih razbacati crne ribizle i iseckan kuvani limun.

Odvojiti soka od kompota 7.5 dl. Prah od 2 pudinga pomešati sa malo soka, oko 2 dl da se dobije glatka smesa, a 5.5 dl kompota zakuvati te skuvati puding. Ako vam je ostalo još kompota nakon merenja, deca ce ga sa užitkom popiti.

Topli puding preliti preko kolaca i pustiti da se dobro ohladi.

Odrežati pocetne krajeve kolaca i premazati sa šlagom.

Savet

Ovaj kola nisam radila dugi niz godina. Pre sam stavljala testo da se pee bez papira za peenje i peen kola sam ostavljala u tepsiji sve dok se puding ne stegne, pa ukrašavala u tepsiji i iz tepsije servirala. Ako mislite da e vam biti lakše za izradu može i na taj nain. Ja sam sada izvadila kola iz tepsije i prelila ga pudingom koji se nije tako razlevao da bi bilo potrebno da ostane u tepsiji.