

Crni vlažni kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g kristal šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 cepruma
- 100 g mlevenih oraha
- 150 g pšeničnog griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 prepune kašike oštrog brašna
- 3 vece kiselkaste jabuke
- 100 g suvog grožđa

Priprema

Suvo grožđe natopiti vrelom vodom da nabubri. Jabuke oljuštiti i narendati. Dobro mikserom umutiti jaja sa šećer i vanilin šećerom da bude penasto.

Dodati ulje i mleko i malo ruma, te mikserom umutiti. Polako dodavati mlevene orahe, griz pomešan sa brašnom i praškom za pecivo i lagano mikserom izmešati.

Na kraju dodati rendane jabuke i suvo grožđe i lagano mikserom izmešati da postane jednolicna masa. Tesiju unutrašnjih dimenzija 26x35cm premažite margarinom i obložite papirom za pečenje, koji isto treba premazati margarinom i posuti prezlina. Preliti testo u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci pola sata (ventilator-donji grejac). Peceni kolac ne okretati, vec zajedno sa papirom za pečenje izvuci na ravnu površinu posutu prezlina, laganim zakošivanjem tepsije. Polako izvuci papir za pečenje. Još vreli peceni kolac posuti šećerom u prahu ili prelići nekom od glazura.

Kada se glazura stegne i kolac ohladi rezati na kocke.

Savet

Ovo je predivan vlažan i sočan kolač.