

# KOLAČ OD JABUKA

Elastično testo obloženo jabukama – tu zaista nema šta da se pokvari. Probajmo ga što pre!

## Potrebno je:

Kalup prečnika 26 cm  
 750g jabuka, sok od limuna  
 160g mekog butera  
 125g šećera  
 1 paketić vanilin šećera, prstohvat soli  
 1 kašičica narendane kore od jednog limuna  
 3 jaja  
 250g oštrog brašna  
 2 kašičice praška za pecivo  
 1-2 kašike mleka  
 I JOŠ  
 Mast za kalup  
 Šećer u prahu za posipanje

**1.** Jabuke oljuštiti, preseći na četvrtine, očistiti od semenki i izrezati na tanke kriške. Poprskati limunovim sokom. U tiganj rastopiti 3 kašike butera i kratko propržiti kriške jabuka da budu zlatne boje. Izvaditi i ostaviti da se ohlade.

**2.** U posudi ručnim mikserom izmiksati ostatak butera. Postepeno dodavati šećer, vanilin šećer, so i limunovu koru. Dodavati po jedno jaje i dobro ih izmiksati.

**4.** U međuvremenu zagrejeti rernu na 200 stepeni. Izmešati brašno s praškom za pecivo i mlekom i umešati u jaja da se dobije čvrsto testo. Podmazati kalup za kolač, usuti testo i zagladiti površinu. Kriške jabuka stavljati na površinu tako da se delimično prekrivaju. Staviti u rernu na 40-50 minuta ( rerna s ventilatorom 180 stepeni).

**5.** Kolač izvaditi iz rerne, ostaviti na metalnoj mreži da se malo ohladi i izvaditi ga iz kalupa. Površinu kolača dobro pošećeriti i iseći na 12 komada

Jabuke su bogate pektinom. Ova materija, koja ima sposobnost bubrenja, između ostalog, deluje pozitivno i na nivo masti u krvi.

Hranljiva vrednost jedne porcije:

210 kcal

4g belančevina, 13g masti, 20g ugljenih hidrata

## Naš savet

### Prefinjeno:

2-3 kašike zagrejanog butera i 2-3 kašike šećera staviti na dno kalupa za kolač, a preko toga kriške jabuka, pa zatim testo. Špatulom zagladiti površinu.

### Klasično:

Na testo se najčešće stavljaju kriške jabuka, ali mogu se upotrebiti i kriške krušaka- podjednako ukusne. Po želji se mogu pre pripreme staviti u alkohol.



Vreme pripreme:

30 minuta

Pečenje:

50 minuta