

Berba jabuka kolač

Jesenji kolač

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće

„Sve u jednom“ testo:

250 g pšeničnog brašna

2 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

200 g šećera

200 g margarina ili maslaca

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

4 jaja

Nadev:

4 velike nakisele jabuke

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

500 ml mleka (1/2 l)

Apricotiranje:

75 g džema od kajsije

2 kašika/e vode

1 Priprema:

Prvo podmažite samo dno tepsije (40 x 30 cm). Oljuštite jabuke za nadev, isecite na četvrtke, očistite i isecite na tanke listiće. Zagrejte rernu.

2 „Sve u jednom“ testo:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejte u činiju. Dodajte preostale sastojke i sve preradite mikserom (nastavci za mućenje) kratko muteći najmanjom, potom 2 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete ujednačeno testo. Sipajte testo u tepsiju i poravnajte.

3 Nadev:

Poslažite listiće jabuka u tri kosa reda, slažući ih pritom poput crepova na krovu. Pripremite puding prema uputstvu sa kesice. Rasporedite krem preko listića jabuka i poravnajte. Stavite da se peče na sredini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.



Dr. Oetker d.o.o.

- 4 U međuvremenu provucite džem od kajsija kroz sito, kratko ga prokuvajte u šerpi zajedno sa vodom. Kolač odmah nakon pečenja premažite džemom pomoću četkice. Ostavite kolač da se hladi na tepsiji, koju ste stavili na rešetku za kolače.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300