




Jabuka i vino kolač

Za zimske dane

1 kolač    Zahteva određeno umeće Vreme pripreme 40 Min.

1 Priprema:

Prvo zagrejte rernu i podmažite tepsiju.

2 Mešeno testo:

Pomešajte brašno sa Gustinom i praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte preostale sastojke i mutite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom dok ne dobijete ujednačenu smesu. Oblikujte rukama valjak od testa na radnoj površini. Razvijte testo u tepsiji, više puta izbodite viljuškom i uokvirite ramom za kolače (40 x 30 cm). Stavite u rernu da se testo predpeče.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

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

3 Fil:

Jabuke oljuštite, isecite na četvrtke, očistite i iseckajte na sitne kockice. Poprskajte ih limunovim sokom. Prašak za puding pomešajte sa šećerom i vanilin šećerom, vinom i sokom od jabuka, prema uputstvu sa kesice, ali sa ovde navedenim sastojcima. Odmah dodajte kockice jabuka, dobro promešajte i nanesite na polupečenu koru. Poravnajte. Vratite u rernu da se ispeče do kraja.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

Stavite tepsiju na rešetku za kolače i ostavite kolač da se dobro ohladi.

Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
alu-folija

Mešeno testo:

300 g pšeničnog brašna
50 g Dr. Oetker Gustin
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
150 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
2 jaja
150 g margarina ili maslaca

Fil od jabuka:

2 kg jabuka nakiselih
sok od limuna (jednog limuna)
3 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
150 g šećera
500 ml vina belog (1/2 l)
500 ml sok od jabuke bistri (1/2 l)

Preliv od vina:

3 kesice Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
100 g šećera
375 ml vina belog (3/8 l)
300 ml sok od jabuke bistri

④ Preliv od vina:

Pripremite preliv za torte prema uputstvu sa kesice, ali sa praškom za preliv, šećerom, vinom i sokom od jabuke. Odmah rasporedite preliv preko ohlađenog kolača i ostavite da se stegne. Pažljivo odvojite ram za kolače uz pomoć oštrog noža i uklonite.

Savet:

- Kolač ukasite umućenom šlag penom, seckanim pistaćima ili bademima.
- Za decu kolač pripremite samo sa sokom od jabuke, dakle predviđene količine vina zamenite identičnom količinom soka od jabuke.