

Kolač sa rendanim jabukama

Za kalup sa štipaljkom Ø 26 cm

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Kalup sa štipaljkom (Ø 26 cm):
malo masnoće

Mešeno testo:

200 g pšeničnog brašna
1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 jaje
100 g mekog margarina ili maslaca
1 kašika pšeničnog brašna za rub od testa

Nadev:

50 g margarina ili maslaca
1,5 kg jabuka nakiselih
75 g šećera
1 kašičica cimeta mlevenog
100 g mlevenih lešnika
50 g šećera
1 kašika vode
4 kapi soka od limuna ceđenog

1 Pripremite:

Podmažite dno kalupa sa štipaljkom (Ø 26 cm). Zagrejte rernu.

2 Mešeno testo:

Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju. Dodajte ostale sastojke – sve osim 1 kašike brašna za rub od testa - i mikserom (nastavci za mešenje) sve dobro umesite prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. 2/3 testa razvijte po dnu kalupa i više puta izbodite viljuškom. Obložite obručem kalupa. U preostalo testo dodajte 1 kašiku brašna, oblikujte ga u traku i tako ga pritisknite uz kalup, da dobijete rub oko 3 cm visine. Stavite kalup na rešetku i pecite.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. U međuvremenu za nadev otopite margarin ili maslac u maloj šerpi. Jabuke oljuštite, očistite i izrendajte, pomešajte sa 75 g šećera i cimetom i rasporedite na predpečenom testu. Lešnik pomešajte sa preostalim sastojcima i rasporedite preko jabuka. Vratite kolač na rešetku u rerni i još jednom pecite.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

- 3 Uklonite obruč kalupa, kolač samo odvojite od dna kalupa, ali ga ostavite na njemu i stavite na rešetku za kolače da se hladi.

