

Venac sa jabukama i orasima

Za strpljive

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



1 Fil:

Jabuke oljuštite, isecite na četvrtke, očistite i sitno iseckajte. Orahe, cimet i šećer pomešajte u činiji. Dodajte jaje, belance i suvo grožđe i sve dobro sjedinite.

Sastojci:

Tepsija:

malo masnoće

Fil:

otprilike 400 g jabuka
100 g oraha seckanih
100 g šećera
80 g margarina ili maslaca
1 ravna kašičica cimeta
1 jaje
1 belanaca
100 g suvog grožđa

Kvasno testo:

200 ml mleka
50 g margarina ili maslaca
375 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
1 jaje

Premazivanje:

1 žumance
1 kašika mleka

2 Kvasno testo:

Zagrejte mleko u maloj šerpi i u njemu otopite maslac ili margarin. Prosejte brašno u činiju i pažljivo sjedinite sa suvim kvascem. Dodajte preostale sastojke i mlaku mešavinu mleka i masnoće, pa sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom oko 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite testo da odstoji pokriveno na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća. U međuvremenu podmažite tepsiju. Zagrejte rernu. Testo još jednom kratko promesite na radnoj površini. Oblikujte ga u valjak i razvijte na pobrašnjenoj radnoj površini u pravougaonik (40 x 35 cm). Ravnomerno premažite filom, pritom uz ivice ostavite prazno oko 1 cm. Ravnomerno rasporedite komadiće jabuka. Testo namotajte polazeći od duže strane, položite na tepsiju sa „spojem“ na dole, u obliku venca, pritom krajeve spojite i pritisnite. Žumance umutite sa mlekom, time premažite venac. Uz pomoć oštrog noža urežite „cik-cak“ mustru u gornju površinu venca. Ostavite venac da nadodje još 15 minuta. Stavite da se peče.

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. Ostavite venac da se ohladi na rešetki za kolače.

Savet:

- Za fil možete da potopite suvo grožđe preko noći u 2 kašike ruma.