

## KOLAČ SA JABUKAMA

Za nadjev od jabuka:

3 veće jabuke, oguljene i narezane na manje kockice  
120 ml vode  
1/2 žličice mljevenog cimeta  
100 g šećera  
2 žlice maslaca  
2 žlice gustina

Za tijesto:

400 g brašna  
1 žličica praška za pecivo  
1/2 žličice sode bikarbune  
prstohvat soli  
115 g maslaca  
2 jaja  
150 g šećera  
250 ml jogurta  
1 žličica aroma vanilije

Za posip:

70 g brašna  
70 g šećera  
50 g maslaca

Za nadjev u prikladni lonac stavite nasjeckane jabuke, vodu i šećer. Kuhajte na umjerenoj vatri dok ne provrije pa poklopite. Nastavite krćkati na laganoj vatri 10-ak minuta. Dodajte gustin, cimet i maslac pa nastavite kuhati dok se smjesa ne zgusne. Ostavite da se malo ohladi.

Namastite i pobraňnite okrugli kalup za tortu.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

U velikoj posudi pomiješajte prosijano brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i sol.

Dodajte maslac narezan na manje komadiće pa ga utrljajte u smjesu sa brašnom.

U drugoj posudi pomiješajte jaja, šećer, jogurt i aromu vanilije.

Prelite preko smjese brašna i maslaca pa izmiješajte smjesu toliko da se sastojci povežu.

Za posip u manjoj posudici pomiješajte brašno sa šećerom pa utrljajte maslac, tako da dobijete mrvičastu smjesu.

Odložite sa strane.

U pripremljeni lim za pečenje rasporedite polovicu pripremljenog tijesta pa ga premažite sa nadjevom od jabuka. Po nadjevu rasporedite ostatak tijesta pa po njemu rasporedite i pripremljeni posip. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 40-ak minuta.