

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 bikarbone
prstohvat soli
115 g maslaca
2 jaja
150 g šećera
250 ml jogurta
1 žličica arome 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 krčkati 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 pobrašnite 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.