

Kolač sa jabukama

2 jabuke
120 g šećera
120 g brašna
1 dl vode
2 jaja
1 kesica praška za pecivo
1 kesica burbon vanila šećera
50 g margarina

Za valjanje jabuka

100 g belog šećera
50 g žutog šećera
1 kesica cimet šećera
1 kašičica mlevenog kardamoma
60 g fino mlevenih badema
20 g margarina

Za serviranje

pekmez od šljiva

Način pripreme

1. Umutiti šećer, burbon vanilu i jaja tako da se dobije kremasta struktura. Dodati margarin i nastaviti mućenje, a zatim i brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju vodu. Nastaviti mućenje da se dobije ujednačeno testo.
2. Jabuke oljuštiti i očistiti i iseći na osam kriški svaku. Uvaljati ih u mešavinu šećera, cimet šećera i kardamoma.
3. Dno pleha sa kopčom obložiti papirom za pečenje. Testo izručiti u pleh za pečenje predhodno premazan margarinom i obložen fino mlevenim bademom.
4. Poređati začinjene jabuke po površini testa i peći u rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.
5. Sužiti toplo sa pekmezom od šljiva.