

Rustični italijanski kolač

Za 6 osoba

Fil

2 veće jabuke
1 kruška
3 kašike šećera
50 g margarina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta

Testo

200 g margarina
200 g šećera
1 kesica vanilin šećera
4 jaja
200 g brašna
1 kesica praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Sirup od ruzmarina

100 g šećera
2 grančice svežeg ruzmarina
 $\frac{1}{2}$ dl vode

Prilog

sladoled

Način pripreme

1. Očistiti i izrendati jabuke i krušku. U odgovarajućoj šerpi zagrejati margarin, a zatim dodati prethodno zašećerene i biberom začinjene jabuke i krušku. Dinstati dok voće ne omekša. Ostaviti sa strane.
2. Uključiti rernu na 180 stepeni da se zagreje. Mikserom umutiti margarin, vanilin šećer i jaja dok se masa ne ujednači. Nakon toga dodati suve sastojke (brašno, prašak za pecivo i so) polako mešajući. Na kraju ubaciti dinstano voće, pa sve dobro izmešati dok se masa ne sjedini.
3. Posudu za pečenje obložiti masnim papirom za pečenje i u nju sipati masu za kolač. Kolač peći u rerni oko 30 minuta. U međuvremenu skuvati sirup od šećera, vode i ruzmarina, procediti i ostaviti da se prohladi.
4. Kolač izbosti čačkalicom. Lagano preлити sirupom da se pravilno rasporedi, dok kolač ne upije ravnomerno sav sirup.

5. Ostaviti kolač da se ohladi, servirati ga dobro ohladjenog, po želji uz sladoled.