

101. Jabuka-French Apple Cake



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gjabuka
- **1 kašicica** jabukovace
- **1 kašicica** limunovog soka
- **1 šolja (od 250 ml)** brašna
- **2 kašike** brašna
- **3 kašike** fruktoze
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **1** veliko jaje
- **2** žumanceta
- **2/3 šolje** ulja
- **1 šolja** mleka
- **1 kašicica** ekstrakta vanile
- **1 kesica** cimeta

Priprema

Rernu uključiti na 150 C. Jabuke oljuštiti, iseci na četvrtine, a zatim na listice, tako da se dobiju listici nalik trouglovima. Neke možete i uzdužno tako da dobijete i veće listice. Staviti ih u suhu tepsiju da se malo zapeku i omekšaju, povremeno promešajte da ove što su ispod ne bi ostale tvrde. Kada ih malo zapečete, oko 10 minuta, izvaditi ih da se prohlade u nekoj činiji i smanjite rernu dok pripremite smesu.

Povremeno promešajte jabuke da se brže ohlade, dok pripremate smesu. Jabuke prelijte limunovim sokom i jabukovacom ili nekim likerom. Možete iskoristiti i vinjak.

Mikserom umutite jedno jaje. Dodati ulje i mleko i sjediniti mikserom. Zatim dodati ekstrakt vanile. Kada se sve pomeša dodati 1 šolju brašna, fruktozu, prašak za pecivo i so. Sve sjediniti.

Odvojiti oko 200 ml od ove smese i dodati joj 2 kašike brašna pa izmutiti mikserom.

U ostatak smese dodati žumanca i izmiksati. Tu dodati i prohlavene jabuke pa ih kašikom lepo umešati. Dodati cimet i izmešati da se sjedini sa smesom i jabukama.

U međuvremenu pojacati rernu na 150 C, kada ste pri kraju pripreme.

Okruglu tepsiju (24 cm) podmazati uljem i posuti brašnom. Izliti smesu sa jabukama pa poravnajte ili protresite da jabuke ne vire na površini.

Odvojenom smesom preliter preko prve smese. Najbolje kašikom, jer je smesa gušća.

Odozgo posuti malo seckane orahe. (može i bez toga, ali ja volim kada lepo zamirišu i osećate se komadici u ustima :)).

Peci na 150 C oko 30-40 minuta. Proverite vrhom noža. Kada se ispece sačekati da se ohladi pa iseci. Odozgo možete posuti prah šećer ili cimet.

Savet

101.recept za kolač sa jabukama i tako je moj 101.recept, pa da Vas tim povodom poštujem nekim slatkišem. Ovaj kolač, ta nije Francuska torta od jabuke, je 3u1, na dnu se stvori jako tanka korica, u sredini je makano i sočno (da ne pomislite da je nedopećeno ako ispete odmah vruće :D tako je zbog listiće jabuka, i možda tako vruće podseća na koh od griza, ali kada se ispete ohlaćena onda je kao lisnati kolač, pa ko kako voli nek izvoli :D), i na vrhu je hrskava korica. Pravimo kolač i pite sa jabukama na 101 način, ali mene je ovaj što prvi oduševio :) Nemojte misliti da je komplikovano zbog dužine recepta, jako je jednostavno i sa jako malo sastojaka za ovakav užitak. Prijatno :)