Kolac sa jabukama, suvim grožem...



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**jabuka
- **160 g**brašna
- **160 g**pšenicnog griza
- **160 ml**ulja
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **100 g**iseckanih oraha
- **200 g**suvog groža

Sirup:

- **400 ml**vode
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera sa ukusom cimeta

Ostalo:

- **100 g**posne cokolade
- džem od kajsija

Priprema

U, dublju, vanglicu izrendati jabuke, sa korom. Dodati brašno, griz, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i vanilin šecer. Dobro promešati. Sipati ulje i promešati, da se ulje sjedini sa sastojcima. Na kraju dodati iseckane orahe i suvo grože. Dobro sjediniti sve sastojke.

Pleh, vel. 30x20 cm, dobro podmazati uljem. Podmazani pleh posuti brašnom, pa rukama, blago, udarati po plehu, da bi se brašno, ravnomerno, rasporedilo po celom plehu. Višak brašna istresti.

Pripremljenu smesu sipati u pleh i, kašikom, je ravnomerno rasporediti. Prekriti pleh, kuhinjskom krpom, i ostaviti jedan sat, da odstoji.

Kolac peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Peceni kolac (probati cackalicom da li je pecen) izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Sirup: U manju posudu sipati vodu, dodati šecer i vanilin šecer sa ukusom cimeta, pa staviti na vatru, da provri i da se šecer rastopi. Povremeno promešati. Kada sirup provri i šecer se rastopi skloniti ga sa vatre i ostaviti da se prohladi, 15-ak minuta.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i preliti sirupom. Preliveni kolac ostaviti da testo upije sav sirup.

Zatim kolac premazati džemom od kajsija (kolicina po želji) i preko narendati cokoladu. Ostaviti u frižider, najmanje jedan sat, pa ga poslužiti.

Savet