

Brzinski gotova, mekana i sočna pita od jabuka

Jednostavan desert bez vage i puno kompliciranja! Isprobajte recept za brzi jogurt kolač na čaše s ukusnim nadjevom od jabuka

Sastojci:

Biskvit s jogurtom:

- 4 jaja
- 2 čaše šećera
- 1 čaša ulja
- 1 čaša jogurta
- 1/2 čaše mlijeka
- 3 čaše glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo

Nadjev s jabukama:

- 1 kg naribanih jabuka
- 1 žličica cimeta
- 1 čaša šećera
- 2 vanilin šećera
- 5 žlica griza

Priprema: Najprije pripremite nadjev. Jabuke ogulite, očistite i krupno naribajte. Naribanim jabukama dodajte šećer i vanilin šećer i kratko ih pirjajte na laganoj vatri da omekšaju i puste sok. Maknite jabuke s vatre pa dodajte cimet i griz i promiješajte. Ukoliko ima još vidljive tekućine (soka od jabuka) slobodno dodajte još 1-2 žlice griza. Ostavite nadjev neka se hladi dok pipremate tijesto za biskvit.

Jaja pjenasto izmiksajte sa šećerom pa dodajte ulje, jogurt i mlijeko. Na kraju dodajte brašno i prašak za pecivo pa miksajte smjesu još kratko na najmanjoj brzini da uklonite sve grudice. Pola biskvitne smjesu izlijte u veći kalup za pečenje (25x30 cm) kojeg ste prethodno namastili i pobrašnili. Biskvit kratko pecite cca 10 minuta na 180°C. Polupečeno tijesto ravnomjerno prekrijte nadjevom od jabuka, a zatim i ostatkom biskvitne smjese. Kolač s jabukama nastavite peći još 20-tak minuta na istoj

temperturi. Čačkalicom provjerite je li pečen. Kolač ohladite na sobnoj temperaturi, posipajte šećerom u prahu i poslužite se!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)