

Sočan i mekan kolač s jabukama i javorovim sirupom

Ovaj kolač od jabuka jedan od najmekših i najsočnijih kolača koje će te ikada probati! Uz javorov sirup i naribanu jabuku u tijestu, sočnost i bogatu aromu dodatno mu pružaju na kockice izrezane jabuke!

Sastojci:

- 3 jaja
- 200 g pirovog brašna
- 30 + 160 g smeđeg šećera (30 za jabuke, ostalo za miksanje)
- 115 g maslaca sobne temperature
- 1 naribana jabuka (srednje velika) + 2 nasjeckane jabuke
- 2 žlice [Maple Joe javorovog sirupa](#)
- 120 ml mlijeka
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli

Priprema: Jabuke ogulite, očistite, izrežite na kockice i pomiješajte sa smeđim šećerom (30 g). Maslac i smeđi šećer (160 g) pjenasto izmiksajte. Dodajte jaja, [javorov sirup](#), cimet i sol pa sve još kratko izmiksajte. Dodajte mlijeko i brašno pa lagano pomiješajte sve sastojke tako da dobijete glatku smjesu bez grudica. Na kraju umiješajte jednu naribanu jabuku. Pripremite duguljasti kalup za pečenje – namastite ga i pobrašnite ili obložite masnim papirom. Polovicu pripremljene smjese izlijte u kalup, a preko smjese rasporedite pola količine jabuka nasjeckanih na kockice. Preko jabuka izlijte ostatak smjese, a na vrh rasporedite preostale kockice jabuka. Kolač pecite 45 minuta na temperaturi od 160 °C. čačalicom provjerite je li pečen. Pečeni kolač ostavite 15 minuta u kalupu da se malo ohladi, a zatim ga pažljivo izvadite i ostavite da se do kraja ohladi na sobnoj temperaturi.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)