

Prefini puding kolač s jabukama i borovnicama

Provjeren recept za već nebrojeno puta isprobanu kombinaciju prhkog tijesta s jabukama i pudingom od vanilije sada dolazi s dodatkom borovnica. Jako je ukusan i jednostavan za pripremu i sigurni smo da će vam se svidjeti...

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 125 g maslaca sobne temperature
- 140 g šećera
- 1 paketić [RUF vanilin šećera](#)
- 250 g glatkog brašna
- 2 jaja
- ½ paketića [RUF praška za pecivo](#)

Voćni nadjev:

- 400 g očišćenih jabuka
- 1 paketić RUF vanilin šećera
- 2 žlice maslaca
- 200 g borovnica (svježih ili zamrznutih)

Krema od pudinga:

- 500 ml mlijeka
- 1 paket [RUF puding od vanilije](#)
- 4 žlice šećera

Mrvičasti posip:

- 100 g glatkog brašna
- 100 g hladnog maslaca
- 100 g šećera

Priprema: Maslac sobne temperature pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jaja pa sve još jednom dobro izmiksajte. Malo po malo dodajte brašno i prašak za pecivo pa miksajte smjesu na laganoj brzini dok se svi sastojci ne sjedine. Kalup za pečenje (cca 25x25 cm) namastite i lagano pobrašnite. Pripremljeno

tijesto stavite na dno kalupa pa žlicom sve lijepo poravnajte. Za pripremu nadjeva jabuke očistite i narežite na manje kocke. Izrezane jabuke stavite u lonac, dodajte vanilin šećer i maslac, a zatim ih pirjajte na laganoj vatri da omekšaju odnosno dok tekućina ne ispari. Tako pripremljene jabuke rasporedite preko tijesta, a preko jabuka rasporedite borovnice. Ako koristite zaleđene pomiješajte ih s jednom žličicom gustina. Voće prelijte kuhanim pudingom od vanilije.

RUF puding od vanilije skuhaite prema uputama na pakiranju i odmah, dok je vrući prelijte preko jabuka i borovnica. Za pripremu mrvičastog posipa sve sastojke stavite u zdjelicu pa prstima sve usitnite dok ne dobijete mrvice. Mrvičasti posip ravnomjerno rasporedite preko pudinga, a po želji po vrhu možete staviti još malo borovnica. Kolač pecite 25-30 minuta na temperaturi od 170 °C. Pečeni kolač ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi pa oštrom nožem prođite uz rub kalupa kako bi se kolač odvojio od stranica.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)