

## Fantastičan kolač od mrkve s lješnjacima i jabukama

*Obogatite obiteljski stol novom slasticom! Isprobajte recept za ukusan i sočan kolačić od mrkve, jabuke i lješnjaka punjen krem sirom!*

### **Sastojci:**

#### **Sastoji za biskvit:**

- 150 g maslaca
- 130 g šećera
- 1 paketić RUF vanilin šećera
- 3 jaja
- prstohvat soli
- 1 žličica cimeta
- 150 g naribane jabuke
- 200 g naribane mrkve
- 100 g mljevenih lješnjaka
- 150 g glatkog brašna
- 1 paketić RUF praška za pecivo

#### **Nadjev od sira:**

- 1 jaje
- 200 g krem sira
- 30 g šećera
- 15 g glatkog brašna
- 2 žlice limunovog soka

#### **Ostalo:**

- 1 paket RUF bourbon vanilija glazure

**Priprema:** Maslac sobne temperature izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte jedno po jedno jaje, nakon svakog dodavanja jaja smjesu dobro izmiksajte. Dodajte sol, mljevene lješnjake, brašno te prašak za pecivo i cimet. Dodajte sitno naribaju jabuku i mrkvu pa kuhačom sjedinite smjesu tako da se svi sastojci lijepo povežu. Za pripremu nadjeva krem sir pjenjačom razmutite s jajem, šećerom i

limunovim sokom.

Polovicu pripremljene smjesu izlijte u duguljasti kalup za kolač (10x30 cm). Kalup prethodno namastite i pobrašnite ili obložite masnim papirom. U smjesi napravite malu udubinu pa rasporedite nadjev od sira. Preko nadjeva od sira izlijte ostatak biskvitne smjese i lijepo ju zagladite. Kolač pecite cca 50 minuta na 170°C. Pečeni kolač ostavite 5 minuta u kalupu da se malo prohladi, a zatim ga pažljivo preokrenite i izvadite. Ohlađeni kolač prelijte RUF bourbon vanilija glazurom i ukasite po želji.

***Jannette Razum***

***Slatki svijet torti i kolača***

***WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)***

***Facebook: [Slatki svijet](#)***