

Kolač od jabuka



- Za tijesto:
- 200 g glatko brašno
- 80 g šećera
- 150 g margarina/putra
- 1 jaje
- 1 MŽ praška za pecivo



- Za posip:
- 100 g margarina/putra
- 150 g šećera
- 3 VŽ glatkog brašna
- 3 VŽ slatkog vrhnja
- 1/2 MŽ soli
- 200 g listića badema



Brašno stavite na radnu ploču i u sredini napravite rupu u koju stavite jaje i na lističe narezani HLADNI putar.

Sve skupa izradite u glatko tijesto.
Pokijte i ostavite u hladnjaku pol sata da se tijesto smiri.



U međuvremenu napravite posip.
Putar rastopite i unjega umješajte brašno i šećer.

Dobro promješajte, te odmah dodajte bademe narezane na lističe i slatko vrhnje.
Maknite sa štednjaka i sve dobro promješajte, smjesa mora biti "staklasta".



Tijesto izvadite iz hladnjaka, te ga razvaljavajte ga, te složite u formu za pečenje. Rub tijesta mora biti do vrha forme.

Ugulite 5-6 kiselijih jabuka(cca.1kg), očistite ih od koštice, te ih narežite na osmine.
Posložite ih u formu i preko njih razvucite posip.

Pazite da se posip ne ohladi, jer se onda stisne i nije ga moguće lijepo podijeliti po jabukama.



Pecite na 170°C 30-40 minuta.

