



Прелиен колач со јаболка

ЗДРАВО на сите, ова се МОИ РЕЦЕПТИ и денес ќе готвиме заедно со Лудо, готвач член на нашата веб-страница. Таа ќе подготви еден од нејзините најпопуларни рецепти, Прелиен колач со јаболка.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1 до 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 75 грама путер
- 1 ванилин шеќер
- 1 јајце
- 100 грама шеќер
- 375 грама брашно
- 2 пакетчиња прашок за печиво
- 125 мл млеко

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 500 мл млеко
- 70 грама гриз
- 2 големи лажици шеќер
- 100 грама путер
- 4 јајца
- 1 ванилин шеќер

Ќе ви треба и:

- 1,5 кг јаболка
- цимет за посипување

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на преливот. Најпрво сварете го гризот. Кога ќе почне да врие млекото, додадете го гризот и мешајте убаво додека да добиете густа смеса. Оставете го да се излади.

Чекор 2

Земете 4 јајца и одделете ги белките од жолчките. Белките изматете ги во цврст снег. Во жолчките додадете го шеќерот со ванила шеќерот и убаво матете додека не се растопи шеќерот.

Потоа додадете го оладениот гриз, путерот на собна температура, изматете да се соединат состојките.

Додадете ги белките и убаво измешајте за да се соедини смесата.

Чекор 3

За подготовка на тестото ставете ги сите состојки во еден сад, прво сувите, па течните, и измесете мазно тесто. Потоа со раце распределете го по површината на тавата.



Чекор 4

Јаболката исечкајте ги на тенки резниња и наредете ги врз тестото со благо притискање. Наросете цимет по желба и прелијте ги со готовиот прелив.

Чекор 5

Печете го колачот 30 минути во загреана рерна на 180 степени. Потоа оставете го малку да се излади, за да може попрецизно да го исечете и сервираате.

Совет

Доколку овој рецепт го приготвувате во поголема тава, во преливот можете да додадете само уште 1 или 2 јајца.

Користени производи:



Сад за сос



Мала Ростер тава



Универзален нож



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk