



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

## KOLAČ ZVANI 2-2-2

### SASTOJCI:

2 jaja  
200g šećera  
20g vanilin šećera  
100ml ulja  
100ml mlijeka  
200g brašna  
1 prašak za pecivo  
1 limun – sok  
2-3 jabuke  
tegla višanja  
šećer u prahu

### JOŠ:

šećer u prahu za posipanje



### POSTUPAK:

Pećnicu zagrijati na 180°C.

Jabuke oguliti, očistiti i narezati na manje komadiće. Politi ih sokom od limuna i ostaviti da stoje. Višnje dobro ocijediti.

Cijela jaja miksati s obje vrste šećera nekoliko minuta, do pjenaste strukture. Postupno dodavati ulje i opet miksati dok se smjesa ne ujednači. Žlicu po žlicu dodavati brašno pomiješano s praškom za pecivo. Na kraju dodati mlijeko i još kratko miksati dok se tijesto ne ujednači.

Špatulom ili kuhačom lagano umiješati jabuke u tijesto te sve skupa izliti u pleh za pečenje.

Ocijedene višnje poslagati po vrhu. Kolač peći 45-60 minuta, ovisno o pećnici. Čačkalicom provjeriti je li kolač pečen.

Ostaviti da se ohladi, rezati za odgovarajuće komade, posuti ga šećerom u prahu i poslužiti.

### NAPOMENE:

- Ukoliko tijesto postane jako gusto tijekom dodavanja brašna, slobodno ulijte malo mlijeka da se razrijedi pa nastavite s brašnom. I tako do kraja
- Jabuke polijte sokom limuna da ne bi potamnile dok čekaju da napravite tijesto
- Količinu limunovog soka dozirajte onako kako vama odgovara. Nije ni svaki limun s istom količinom soka
- Ukoliko koristite višnje iz kompota, dobro ih ocijedite i poslažite ih po vrhu bez da ih prethodno umiješate u tijesto, jer će ga u suprotnom obojati
- Ukoliko koristite smrznuto voće (višnje, maline, kupine itd) postupak je isti, dakle bez prethodnog odmrzavanja voće poslažite po vrhu kao što je prikazano na slici i stavite na

pečenje

- Ne preporučam da dodajete agrume u kolač jer tijekom pečenja znaju dobiti gorak i ne baš fini okus. Radije samo sok i/ili naribanu koricu dodati u tijesto
- Za ovu količinu možete koristiti pleh dimenzija 20x30cm, a ako ćete raditi 3-3-3 pecite u plehu dimenzija 25x35. Nije da možete puno pogriješiti; malo viši ili malo niži kolač – nije baš bitno. I dalje će biti jednako ukusan!

Dobar tek!