

# Bosanski kolač od jabuka



12



1 sat

## Potrebno je

- 5 jaja
- 5 kašika šećera
- 5 kašika brašna
- Polovina praška za pecivo
- 1 kg jabuka
- Cimet
- 2 vanilin pudinga
- slag krema
- Naribana čokolada/orasi

## Porjeklo recepta

Bosanski kolač od jabuka potječe iz Bosne i Hercegovine. Kao i drugi kolaci od jabuka, pravi se od jabuka i može sadržavati različite sastojke poput šećera, brašna, jaja, cimeta, a ponekad i oraha ili groždica. Često se peče u domaćinstvima kao tradicionalni bosanski desert ili poslastica uz kafu ili čaj.



## Kako propremiti

1. Umutite jaja sa šećerom.
2. Dodajte brašno i polovinu praška za pecivo i dobro izmiješajte u smjesu.
3. Pecite smjesu u rerni dok ne postane zlatno smeđa; ovo će biti dno torte.
4. Oljuštite i narendajte 1 kg jabuka. Pržite ih u tavi sa 4 kašike šećera i malo cimeta, dodajte malo vode i kuhajte 10 minuta.
5. Procijedite vodu iz jabuka i skuhajte 2 vanilina pudinga prema uputstvu na pakovanju.
6. Stavite pržene jabuke na dno torte, zatim dodajte puding, a na kraju pavlaku za slag kremu.
7. Pospite naribanom čokoladom ili sjckanim orasima po ukusu.
8. Dekorišite prema svom ukusu i sretno!

Prijatno!