

Integralni kolač s jabukama i brusnicama



Autorica: Monika Topolko

Za 1 kolač veličine 23x13cm

Vrijeme pripreme: 25min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 45min

Ukupno vrijeme: 1h 10min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači, Doručak

Ovo je jedan od onih kolača koje bez grižnje savjesti možete pojesti za doručak. Vrlo je jednostavan za izradu te izuzetno mekan i sočan, a recept vrlo lako možete prilagođavati svojim ukusima. Orahe možete zamijeniti bademima i pekan orasima, a brusnice grožđicama ili suhim marelicama. Umjesto ruma možete upotrijebiti liker po izboru ili svježe iscijeđeni sok od limuna ili naranče.

Kolač:

Sastojci

115g integralnog brašna
100g pšeničnog bijelog brašna
1 žlica mljevenih lanenih sjemenki
2 žličice praška za pecivo
1 žličica sode bikarbone
1/2 žličice soli
130g smeđeg šećera
1 žličica mljevenog cimeta
prstohvat muškarnog oraščića
180g mlaćenice
75g otopljenog maslaca
2 velika jaja
2 velike jabuke, naribane
50g grubo sjeckanih oraha
30g sušenih brusnica
1 žlica ruma

Postupak

Pećnicu ugrijte na 180°C. Namastite četvrtasti kalup za kruh (23x13x8cm) i pospite ga brašnom. Ugrijte žlicu ruma i njime natopite nasjeckane suhe brusnice. Ostavite ih da odstoje dok pripremate smjesu za biskvit. U jednoj zdjeli pomiješajte sve suhe sastojke: obje vrste brašna, sjemenke lana, prašak za pecivo, sodu, sol, šećer i začine. U drugoj zdjeli pjenjačom sjedinite mlaćenicu, jaja i otopljeni maslac. Ulijte mokre sastojke u suhe i kratko miješajte kuhačom da se sjedine. Umiješajte jabuke, brusnice i rum te orahe pa smjesu ulijte u kalup. Po vrhu pospite mješavinu smeđeg šećera i cimeta. Kolač pecite oko 45 minuta. Najbolje je provjeriti čačalicom ili štapićem za ražnjić. Pečeni kolač ostavite da se ohladi i poslužite. Izvrstan je još topao, a jednako je dobar i na sobnoj temperaturi.

Za posipanje:

1 žlica smeđeg šećera

1/4 žličice cimeta