

Slučajni kolačić :)

Jedan od onih kolača koji nastanu kao posljedica čišćenja zaliha. Bilo jednom jedno rogačevo brašno, jedna otvorena vrećica suhih marelica i 5 malih domaćih jabuka koje su već ulazile u svoju krajnju zrelost... iz njihovog susreta nastalo je ovo superfino zadovoljstvo. :)



Sastojci:

Za biskvit:

- 2,5 dl mekog punozrnatog pšeničnog brašna
- 1 dl rogačevog brašna (rogača u prahu)
- 1 žličica sode bikarbone (razom puna)
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- na vrh noža soli
- 1 neprskani limun (korica)
- 2 dl zobenog mlijeka
- 0,8 dl ulja (ovdje sezamovog)
- 1-1,5 dl vode

Za voćni premaz:

- 10 suhих marelica (cca 100 g)
- 4-5 manjih jabuka
- 1/2 limuna (sok)
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- 1 žlica ruma
- na vrh noža cimeta
- 0,5 dl zobenog mlijeka

Priprema:

1.

Ako nemate zobeno mlijeko, napravite ga na sljedeći način: prelijte 2 dl zobenih pahuljica s 2-2, 5 dl vode. Izmiješajte s prstohvatom soli i žličicom smeđeg šećera te ostavite sat-2 da se pahuljice razmoče (možete i dulje). Izmiksajte smjesu (u blenderu ili štapnim mikserom). Dodajte još 2 dl vode i sve dobro izmiksajte. Propasirajte kroz gusto cjedilo. Ostatak pasiranja nemojte baciti nego s još malo zobenih pahuljica skuhaite zobenu kašu i uljepšajte si dan. :)

2.

Prosijte integralno i rogačevo brašno sa sodom bikarbonom. Izmiješajte sa šećerom i soli te dodajte naribanu limunovu koricu.

Umiješajte ulje, 2 dl zobenog mlijeka te toliko vode da dobijete smjesu nešto rjeđu od one za muffins (meni je trebalo nešto manje od 1, 5 dl). Dobro izmiksajte.

3.

Tijesto izlijte u kalup promjera 20 cm, na dno kojeg ste stavili pek papir. Malo ga žlicom razvucite prema rubovima, da vam ne naraste samo na sredini. Pecite ga u prethodno zagrijanoj pećnici cca 35-40 min na 160° C (kod mene

2.

nivo odozdo, ventilatorsko grijanje) - vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

4.

Pečeno tijesto malo prohladite te ga, zajedno s pek papirom prebacite na drvenu podlogu da se ohladi. Potom ga pažljivo preokrenite na tanjur za posluživanje i skinite pek papir.

5.

Za premaz narežite suhe marelice na četvrtine. Stavite ih kuhati na laganu vatru zajedno sa šećerom, rumom, cimetom i 3-4 žlice vode. Jabuke ogulite i nasjeckajte na listiće, nakapajte limunovim sokom te dodajte marelicama. Umiješajte zobeno mlijeko i uz miješanje kuhajte dok voće ne omekša, a višak tekućine ne ispari. Maknite s vatre i izmiksajte štapnim mikserom. Ako vam se smjesa učini prerijetkom, još ju kuhajte (uz stalno miješanje) dok se ne zgusne.

6.

Premaz malo prohladite, dobro izmiješajte te rasporedite po biskvitu. Kolač po želji možete posuti prosijanim rogačevim brašnom ili listićima čokolade. Nama je i ovako bio super. :)

Napomene: Količina tijesta i premaza dovoljna je i za nešto veći kalup (po mojoj procjeni do promjera 24 cm). Ukoliko tijesto pečete u većem kalupu, skratite malo vrijeme pečenja. Recept je napisan 04.02.2010.