

# Kolač sa suhim smokvama

Klasičan, bogat, težak... ali neodoljiv. ? Kolač moje mladosti. ?



## Sastojci:

- 200 g suhih smokava
- 3 jabuke
- 6 žlica nerafiniranog šećera
- 3 jaja
- 6 dl integralnog brašna
- razom puna žličica sode bikarbone
- 125 g maslaca
- 1 dl mlijeka
- na vrh noža soli
- 1 žlica rakije

## Za doradu:

- cca 300 g džema od šljiva
- tučeno slatko vrhnje ili sladoled od vanilije
- šljive ili suhe smokve

## Priprema:

1.  
Nasjeckajte suhe smokve pa ih izmiješajte sa žlicom rakije (ovdje smokovače, ali može i šljivovica isl.). Otopite maslac u mlijeku pa malo prohladite. Prosijte brašno sa sodom bikarbonom. Jabuke ogulite i naribajte.
2.  
Pjenasto izmiješajte jaja sa šećerom i malo soli. Naizmjenice dodajući brašno sa sodom bikarbonom i maslac s mlijekom umiješajte tijesto. Potom umiješajte ribane jabuke (sa sokom koji su pustile) i sjeckane smokve.
3.  
Tijesto rasporedite u pek papirom podložen kalup (20x30 cm). Poravnajte ga i pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 35-40 min na 165° C (kod mene
2.  
nivo odozdo, klasično grijanje) - vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.
4.  
Kolač izvadite na rešetku da se ohladi. Još toplog ga premažite džemom od šljiva.

**Napomene:** Poslužite ohlađeno, s tučenim slatkim vrhnjem ili sladoledom od vanilije te narezanim šljivama ili suhim smokvama. Koristila sam kiselkastije jabuke (umjereno velike) i integralno pirovo brašno. Šećer sam mjerila umjereno punim žlicama. Kolač je dovoljno sladak - da ga nisam radila za roditelje, malo bih ga manje zasladila. Originalni recept - kojeg desetljećima(!!! ?) imam u svojoj tekici - kaže da stavite 500 g šećera - to mi se čini puuuuno previše. ? Ovaj put sam zaboravila na kolačić pa mi se pekao 5 min predugo; draži mi je kad je mrvicu sočniji. Iako je prilično težak i zasitan, svakako ga treba jesti uz tučeno slatko vrhnje ili sladoled - tada postaje pravi raskošni gušt. ? Recept je napisan 20.07.2011.