

Zutaten für eine Backform mit 40x25x6 cm:

3-4 Äpfel (=ca. 600 g)
4 Eier Gr. M
125 g Zucker + etwas Vanille
120 ml Milch
100 ml Sonnenblumenöl
etwas Rumaroma (optional)
2 TL Zitronensaft
1 gestr. TL Zimt
150 g Mehl
1 Pkg. Backpulver (=16 g)
100 g Carob-Pulver/Rogač

Guss:

200 ml warme Milch

Topping:

2 Pkg. Vanille-Tortencreme (šlag krema)
250 ml kalte Milch
geriebene Zartbitterschokolade

Alternative zum Topping - Schoko-Glasur:

200 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Butter
1 EL Öl

Zubereitung:

- 1) Schält die Äpfel und reibt sie fein. Drückt sie aus, um den überschüssigen Saft zu entfernen, allerdings nur grob. Ein bisschen Saft dürfen sie schon noch beinhalten. Das macht den Kuchen saftiger. Danach habt ihr ca. 250-300 g Fruchtfleisch.
- 2) In einer Schüssel mixt ihr Eier, Zucker und Vanille schaumig. Fügt nach und nach Milch und Öl und am Ende Zitronensaft, Rumaroma und Zimt hinzu.
- 3) Vermischt Mehl und Backpulver und rührt es zügig unter. Gebt das Carob-Pulver dazu und hebt die Apfel-Raspeln unter.
- 4) Füllt alles in eine befettete und bemehlte Backform um. Backt den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 30-35 min.
- 5) Nach dem Backen lasst ihr ihn ca. 5-10 min auskühlen. Danach mehrmals bis zum Boden einstechen und mit warmer Milch übergießen.
- 6) Für die Creme füllt ihr kalte Milch in ein Gefäß um und gebt unter Mixen das Sahne-Pulver dazu. Mixt, bis ihr eine stabile Creme habt. Ich habe 2 Pkg. Pulver und 250 ml Milch gebraucht. Richtet euch am besten nach der Anweisung auf der Verpackung, da es hier Unterschiede in den Mengenangaben gibt. Verteilt die Creme auf dem Rührteigboden und streicht sie glatt. Reibt etwas Zartbitterschokolade über den Kuchen. Danach für 2-3 Stunden kühl stellen und genießen.

Tipps:

- 1) Statt Creme und geriebener Schokolade könnt ihr eine Schokoglasur herstellen. Dafür gehackte Schokolade, Butter und Öl über dem Wasserbad schmelzen und über dem Kuchen verteilen.
- 2) Vanille-Sahne gibt es von der Marke Ruf online und in der Backwarenabteilung der großen Supermärkte zu kaufen. Außerdem gibt es eine Schlagcreme von Dr. Oetker, die eher neutral schmeckt aber auch gut passt. Die beste Auswahl an diesen Cremes verschiedener Geschmacksrichtungen findet ihr am Balkan, z.B in den bosnischen oder kroatischen Supermärkten. Ich kaufe sie immer auf Vorrat, da sie lange haltbar sind.



Sastojci za kalup 40x25x6 cm:

3-4 jabuke (=ca. 600 g)
4 jaja vel. M
125 g šećera + malo vanilije
120 ml mlijeka
100 ml suncokretovog ulja
malo arome ruma (opcionarno)
2 kašičice limunovog soka
1 kašičica cimeta
150 g brašna
1 prašak za pecivo (=16 g)
100 g mljevenog rogača

Preljev:

200 ml toplog mlijeka

Krema:

2 pak. šlag kreme, okus vanilija
250 ml hladnog mlijeka
rendane tamne čokolade

Alternativa za kremu - čoko glazura:

200 g nasjeckane tamne čokolade
50 g maslaca
1 kašika ulja

Priprema:

- 1) Jabuke oguliti i sitno narendati. Ugrubo ih iscijedite kako biste uklonili višak soka. Nakon toga ćete imati oko 250-300 g naribane jabuke.
- 2) U posudi pjenasto umutite jaja, šećer i vaniliju. Postepeno dodajte mlijeko i ulje i na kraju limunov sok, aromu ruma i cimet.
- 3) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i brzo umiješajte. Dodajte rogač i umiješajte naribane jabuke.
- 4) Sve saspite u podmazan i brašnom posut kalup. Kolač pecite u prethodno zagrijanoj retni na 180 stepeni g/d grijači oko 30-35 minuta.
- 5) Nakon pečenja ostavite da se ohladi 5-10 minuta. Zatim ga nekoliko puta izbockajte do dna i prelijte toplim mlijekom.
- 6) Za kremu hladno mlijeko saspite u visoku posudu i dodajte sadržaj iz kesice uz stalno miksanje. Miksajte, dok ne dobijete stabilnu kremu. Koristila sam 2 pakovanja praha i 250 ml mlijeka. Najbolje je da se pridržavate uputstva na pakovanju, jer postoje razlike u mjerama. Kremu nanosite na kolač i zagladite. Preko narendajte malo tamne čokolade. Zatim stavite u frižider na 2-3 sata i uživajte.

Savjeti:

- 1) Umjesto kreme i rendane čokolade možete napraviti čokoladnu glazuru. Da biste to učinili, na pari otopite sjeckanu čokoladu, maslac i ulje i nanosite na kolač.
- 2) Šlag krema od vanilije je na njem. govornom području dostupna od brenda Ruf online ili u odjelu za namirnice za pripremu kolača u većim marketima. Tu je i šlag od Dr. Oetker, koji je neutralnog okusa, ali i on dobro ide uz ovaj kolač. Najbolji izbor ovih krema u različitim okusima imate na Balkanu, na primjer u bosanskim ili hrvatskim supermarketima. Ja ih kupim jednom godišnje jer im je rok trajanja baš dug.

