

# Colac cu mac și mere

Pufos, parfumat și cu două umpluturi bogate

1 bucată



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



- 1 Pentru prepararea aluatului se amestecă cu spiralele unui mixer, mixul pentru Gogoși, zahărul vanilinat, apa și untul topit până la obținerea unui aluat omogen. Se acoperă și se lasă la dospit într-un loc cald timp de 45-60 de minute.
- 2 Pentru umplutura de mac se amestecă praful de budincă cu zahărul, laptele, esența de rom și zahărul vanilinat. Se adaugă macul și se amestecă până la omogenizare.
- 3 Pentru prepararea umpluturii cu mere, se curăță de coajă merele, se rad și se amestecă într-o oală cu zahărul, scorțișoara și stafidele, apoi se fierb la foc mic timp de 3 minute. Praful de budincă se amestecă cu apă și apoi se adaugă peste mere. Oala se ia de pe foc, apoi se adaugă pesmetul.
- 4 Aluatul dospit se împarte în patru părți. Fiecare parte se întinde sub forma unei foi dreptunghiulare cu grosimea de circa 5 mm. Două foi se umplu cu mac, iar celelalte două cu mere. Foile se rulează, apoi se împletesc toate patru într-un colac care se așează într-o tavă unsă. Se lasă încă 30 de minute la dospit într-un loc cald, apoi se unge cu ou bătut și se coace.

**Cuptor electric 170 °C**

**Cuptor cu aer cald 150 °C**

**Durată de coacere: 30 - 40 Minute**

## Ingrediente:

### Pentru aluat:

1 cutie Mix pentru Gogoși Dr. Oetker  
300 ml apă caldă  
50 g unt  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

### Pentru umplutura cu mac:

250 g mac măcinat  
150 ml lapte  
0,5 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker  
1 linguriță Esență de rom 38 ml Dr. Oetker  
20 g zahăr  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

### Pentru umplutura cu mere:

250 g mere  
60 g zahăr  
1 linguriță scorțișoară  
10 g Stafide aurii Dr. Oetker  
0,5 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker  
2 linguri apă  
2 linguri pesmet

- 5 Peste colacul cald se presară zahăr pudră.

Tip from the Test Kitchen

- Colacul este foarte gustos lângă un pahar mare cu lapte.