

## ***Kolac sa jabukama (6)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 žumanceta
- 150 g šecera
- 2 šolje (2 dl) brašna
- 2 šolje mleka
- 1 šolja jogurta
- 1,5 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1,5 dlulja
- 1/2 šolje grizagriza

#### **Nadev:**

- 1 kg nakiselih jabuka
- 4 kašike šecera
- 1/2 kesice cimeta
- 2 kašike pekmeza od kajsija

#### **Ostalo:**

- 3 belanceta

- 100 gšecera

## **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka umutite smesu. Ogulite jabuke i izdinstajte ih na malo ulja, dodajte šećer i cimet i pekmez pleh obložite masnim papirom i izlijte smesu. Pecite oko 15 minuta na 220 stepeni dok se ne formira kora. Preko kore rasporedite jabuke. Vratite u rernu i pecite još 15 minuta. Umutite belanca sa šećerom i rasporedite preko kolaca. Smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još oko 20tak minuta.

## **Savet**