Kolac Baba Jelena

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2**žumanceta
- **200 g**šecera
- **2 dl**ulja
- **2 kašike**kakaa
- **3 kašike**pekmeza (džema)
- **1**vanil šecer
- **1**kora limuna
- **3 dl**mleka
- **200 g**brašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **2**belanceta
- **2 šoljice**šecera
- **3-4**jabuke narendane na sitno
- **1**sok limuna

okoladni preliv:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **80 g**putera
- **2-3 kašike**šecera

Priprema

Izmutiti žumanca, šecer i ulje. U to dodati sve ostale ostatke koje idu u testo. Podmazati i pobrašnjaviti pleh (20x30cm) sipati testo, i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200C. U meuvremenu, dok se testo pece, mutiti belanca sa šecerom, a u izmucena belanca dodati izrendanu jabuku i još par sekundi umutiti smesu, ja sam je umutila kašikom. *Jabuku dok rendate posipajte limunovim sokom, tako nece potamneti, a pre ubacivanja u belanca ocediti od viška soka. Na pola pecenja testa, izvaditi iz rerne i sipati fil od jabuka na njega, vratiti u rernu dok ne bude gotovo. Ostaviti da se hladi. Kada je kolac prohladjen, stavit puter u šerpu, pustiti da se otopi, pa u njega dodati iskidanu cokoladu i šecer. Kada se ukuva preliti kolac.

Savet

Nemojte sei odmah, nek odstoji da se okolada malo stegne. Moram da napomenem da je testo vrlo meko i sono i da ja lino nisam ljubitelj kolaa i torti sa brdom patišpanja, više volim krematicne kolae, ako neko deli moje mišljenje onda je ovaj kola bas za vas :)