

Kolac sa jabukama (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 125 g šecera
- 120 g brašna
- 2 kašike kakaa

Za 1 krem:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 750 ml mleka
- 2 kesice želatina
- 1,5 kg jabuka

Za 2 krem:

- 300 g šlaga
- 3 kesice vanilin šecera
- 5 dl kisele vode
- 1 kesica želatina

Dekoracija:

- 4-5 kašikešecera
- 3jabuke

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom umešati brašno i kakao, testo uliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Želatin pripremiti prema upustvu, jabuke narendati, belanca umutiti u cvrst sneg. Žumanca, šećer i puding izmešati sa 1,5 dl mleka i kuvati krem u preostalom mleku. Želatin zagrejati i umešati u krem, umešati jabuke i sneg od belanaca. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa vanilin šećerom i kiselom vodom, i želatinom predhodno malo zagrejati. Testo premazati kremom od jabuka zatim šlagom. Za ukras jabuke iseci na kriške, šećer staviti u tiganj i karamelizovati jabuke. Jabuke poredati tako da na svakom parчетu bude po 3 kriške.

Savet