

Kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 3jaja
- **10** kašikašecera
- **10** kašikaulja
- **10** kašikamleka
- 2 kašikesoka od limuna
- 1 kesicaprška za pecivo
- **750-800** gbrašna

Fil:

- **2** kgrendanih jabuka
- **300** gšecera
- **50** gmargarina
- **1** kašicica cimeta
- **100** gseckanih oraha

Glazura:

- **100** gcokolade
- **4** kašikeulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom dodati ulje, mleko, sok od limuna i rendane kore limuna, prašak za pecivo i brašnom zamesiti testo. Ostaviti da stane 1 sat. Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati velicine 25x30 cm, izbockati koru i peci na poledjini pleha. Fil: U posudu staviti 2 kg rendanih jabuka i 300 gr šecera, kuvati dok jabuke ne omekšaju i nestane tecnosti, dodati margarin da se istopi, cimet i seckane orahe. Toplim filom filovati kore. Opteretiti necim teškim kore i ostaviti da se ohladi. Kad se kolac ohladi staviti glazuru. Istopiti 100 gr cokolade sa 4 kašike ulja i prelitи kolac.

Savet