

Kocke od jabuka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 žumanaca
- 100 g šećera
- 100 ml mlijeka
- 50 ml ulja
- 10 kašikagriza
- po potrebi (4 kašike) brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 5 bjelanaca
- 5 komada jabuka
- 100 goraha
- 5 kašika šećera

Za dekoraciju:

- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti koru od gore navedenih sirovina. Smjesu sipati u pouljen i pobrašnjen pleh i peci 15 minuta na 200 C.

Dok se kora pece umutiti bjelanca pa dodati šecer, mljevene orahe i izrendane jabuke. Sve dobro sjediniti.

Izvaditi iz rerne polupecenu koru i preko staviti fil. Ponovo vratiti u rernu i peci na 180 C oko 20 minuta.

Pecen kolac dekorisati sa rendanom cokoladom.

Kolac sjeci na kocke. Prijatno!

Savet