

Vocni kolac sa prelivom od vanile



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **1,3 kg** jabuka
- **3 kašike** šecera
- **200** goraha
- cimet
- ulje

Testo:

- 4 jaja
- **1** čaša (od **200 ml**) šecera
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa
- **1** čaša kisele vode

Preliv:

- **1** l mleka
- **1** puding od vanile
- **6 kašika** šecera

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati. Ostaviti da odstoje pet minuta, pa ih, rukom, iscediti. Pola oraha samleti a pola sitno iseckati, pa ih pomešati. Kore podeliti na 4 dela.

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca, pa belanca, uz dodatak šecera, umutiti u cvrsti šam. Dodavati jedno po jedno žumance i mutiti da masa postane penasta. Sipati kiselu vodu i sjediniti. Brašno, prašak za pecivo i kakao pomešati, pa dodati umucenoj smesi i sjediniti.

Preliv: Puding skuvati na uobicajeni nacin (samo umesto dva ide jedan puding).

Uzeti pleh (vel. 40x22 cm), podmazati uljem, pa poreati prvu 1/4 kora. Svaku koru poprskati uljem. Preko poreanih kora staviti 1/3 jabuka, staviti deo oraha, posuti sa jednom kašikom šecera i malo cimeta. Tako uraditi do kraja (na kraju bude zadnja 1/4 kora). Složeni kolac iseci na kocke željene velicine.

Preko isecenog kolaca sipati pripremljeno testo i ostaviti da odstoje pola sata. Povremeno protresti pleh, da bi testo svuda prodrlo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Ispeceni kolac izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi.

Ohlaeni kolac ponovo precu nožem po isecenim delovima, pa ga preliti, vrelim, prelivom i ostaviti da se ohladi, pa poslužiti.

Savet

Umesto jabuka mogu da se koriste i višnje, samo ih prethodno iseckati.