

## *Plitki kolac od jabuka*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **150** gsira
- **6** kašikamleka
- **6** kašikaulja
- **80** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **malo** soli
- **300** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Za fil:**

- **3**jajeta
- **120** gšecera
- **150** gšlaga
- **100** gkokosa
- **3** vecejabuke
- **malodžema**

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka za testo umesiti testo. Rasporediti ga na pouljani pleh.

Pomešati 3 žumanseta sa 80 g šecera i dodati u umucen šlag. Umešati 70 g kokosa. Premazati testo. Jabuke

ocistiti i iseci na tanke komade i reati preko fila.

Peci oko 30 minuta na 200 C. Peceni kolac premazati sa zagrejanim džemom. Umutiti 3 belanceta sa 40 g šećera i dodati 30 g kokosa. Izmeu jabuka ukrasiti špicem sa kremom od belanaca. Peci još 10 minuta.

## **Savet**