

Grčki kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jabuke
- 125 gputera
- 2 šolje (od 150 ml)šecera
- 4jajeta
- 1,5 šoljabrašna
- 1/2praška za pecivo
- oko 50 gsjeckanih oraha
- malocimeta

Priprema

Puter istopite u okrugloj tepsiji, preko toga pospite jednu šolju šecera (da bude ravnomjerno rasporeen), zatim poredajte isjecene jabuke. Jabuke pospite sitno sjeckanim orasima (možete dodati i bademe ili lješnike). Dodajte cimet.

Odvojite bjelanca od žumanaca. Umutite bjelanca i šećer, pa dodajte (jedno po jedno) žumance. Zatim u smjesu dodajte i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Sjedinite, pa sipajte preko jabuka. Pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C, oko 40 minuta.

Pecen kolac izrucite na tacnu, tako da jabuke budu gore.

Režite na parcad i poslužite!

Savet

Po ukusu, poslužite sa šlagom ili sladoledom od vanilije!