

Mirisne kocke sa jabukama i pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **6** jaja
- **2** **caše** šecera
- **3** **caše** brašna
- **1** **caša** kiselog mleka
- **1** **caša** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- **1** **kg** kiselih jabuka
- **1** pomorandža
- šećer u prahu (za posipanje kolaca)

Priprema

U vanglu izlupati jaja, dodati šećer, ulje, kiselo mleko, brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti da se dobije glatka masa.

Nauljiti pleh pa ga posuti brašnom, zatim sipati polovinu smesme.

Preko ravnomerno rasporediti prethodno izrendane jabuke. Pa preko jabuka nacediti sok jedne pomorandže i vrlo malo rendane kore, radi mirisa.

Preko sipati ostatak smese, pa kašikom poravnati, da jabuke budu prekrivene.

Ubaciti u prethodno zagrejanu rernu na 250 C. Kada je na pola peceno smanjiti temperaturu na 200.

Kolac je gotov kada se testo pocne odvajati od pleha. Izvaditi iz rerne, odmah seci na kockice i uvaljati u prah šecer.

Savet

Može se preliti i topljenom crnom okoladom.