

Kolaci sa jabukama i kokosom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6žumanaca
- 250 gšecera
- 250 gmargarina za kolace
- 250 gbrašna
- 250 gkokosa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za prvi fil:

- 1 kgjabuka
- 150 gšecera
- po ukusucimeta

Za drugi fil:

- 6belanaca
- 350 gšecera

Priprema

Žumanca umutiti penasto sa šećerom. Dodati margarin i dobro izraditi. Potom postepeno dodavati brašno. Kada se to sjedini dodate prašak za pecivo i kokos. Kora se rukama utiskuje u malo dublji, nepodmazan pleh.

Jabuke oljuštiti i izrendati. Staviti u šerpu i dinstati zajedno sa šećerom i cimetom. Ukoliko jabuke ne puste vodu, dodati malo vode da ne bi izgorele dok ne puste same. Jabuke dinstati dok voda ne ispari.

Belanca umutiti sa šećerom. Potrebno je da budu gusta kao šllag.

Koru staviti da se malo zapece, potom dodati jabuke da se i one zapeku, a zatim belanca na jabuke. Peci dok se ne stvori braonkasta korica na belancima. Kolac se sece cim se izvadi iz rerne mokrim nožem.

Savet

Voditi rauna da ne prepeete koru i nemojte sei kola kada se ohladi jer belance puca.