

Kolac sa jabukama (17)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanca
- 120 gmargarina
- 6 kašikašecera
- 250 gbrašna
- 6 kašikamleka
- 1 prašak za pecivo

Nadev:

- 4-5vecih jabuka
- 4 kašikašecera
- 100 gcokolade
- 4belanca
- 8 kašikašecera

Priprema

Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati margarin, mutiti da se dobije kremasta smesa, dodati mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Testo razvuci oklagijom i staviti u podmazan pleh. Preko testi narendati jabuke, posuti sa 4 kašike šećera i staviti u zagrejanu rernu da se pece. Belanca umutiti sa 8 kašika šećera. Nakon 15-20 minuta izvaditi kolac, premazati sa belancetom i vratiti u rernu. Temperaturu smanjiti na 100 stepeni u sušiti još oko 20 minuta. Ohlaen kolac premazati coko prelivom.

Savet