

Prevrnuti kolac sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

I još:

- 3 vece jabuke
- 3 vece dunje
- 3 **kašike**šecera
- 100 gšlaga
- 200 **ml**mleka (ili vode)

Priprema

Dunje i jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i poreati u pleh (25x35 cm) obložen papirom za pecenje. Posuti ih šecerom i staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno i prašak za pecivo. Izvaditi pleh iz rerne i preko voca sipati umucenu smesu. Vratiti ga u rernu i peci oko 20 minuta na 180 C.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, pa je prevrnuti na tacnu (tako da dunje i jabuke budu gore).

Umutiti šlag sa mlekom (ili vodom) i ukasiti dobro ohlaen kolac. Uživajte u ukusu!

Savet