

## *oko kolac sa jabukama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **I još:**

- 6 vecihjabuka
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 450 mlmleka
- 3 kašikešecera
- 100 gšlaga
- 200 mlvode ili mleka

### **Priprema**

Jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i poreati u pleh (25x35 cm) obložen papirom za pecenje. Staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa kakao, brašno i prašak za pecivo. Izvaditi pleh iz rerne i preko jabuka sipati umucenu smesu. Vratiti ga u rernu i peci oko 15 minuta na 180 C.

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

Razmutiti puding sa malo mleka. U preostalo mleko dodati šecer, zagrejati i zakuvati puding. Topao sipati preko jabuka.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i ukrasiti dobro ohlaen kolac.

Uživajte u ukusu!

**Savet**