

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 ml**mleka
- **3** kašikešecera
- **100 g**slaga
- **200 ml**vode 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 prohлади, па је преврнути на тачну (тако да јабуке буду горе).

Razmutiti пудинг са мало млека. У преостало млеко додати шећер, загрејати и закувати пудинг. Топао сипати преко јабука.

Умутити шлаг са млеком или водом и украсити добро охлајен колач.

Уживавте у укусу!

Savet