Šareni kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **3-4** vece jabuke
- **15 kašika**šecera
- **5**jaja
- **5 kašika**ulja
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 kesica**praška za puding sa ukusom vanile
- **4 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **100 g**margarina
- **200 g**seckanih žele bombona

Za dekoraciju:

- **2 kesice**belog šlaga
- **po želji**seckane žele bombone
- **po želji**rendana cokolada ili cokoladne mrvice

Priprema

Teflonsku tepsiju ili pleh obilno podmazati margarinom, pa narezati ocišcene i oljuštene jabuke i rasporediti ih tako da prekriju dno tepsije. Tako poreane jabuke posuti sa 10 kašika šecera. Staviti ih da se zapeku na 200 stepeni 10-15 minuta.

U meuvremenu, umutiti jaja sa preostalih pet kašika šecera, mlekom, uljem, brašnom i praškom za pecivo. Pecene jabuke zaliti ovom umucenom smesom, pa vratiti u rernu još nekih dvadesetak minuta, kako bi se ispekla kora.

Kada kora pocne da rumeni, izvaditi tepsiju iz rerne, sacekati da se kora ohladi, pa okrenuti koru naopako na odabranu podlogu, kako bi jabuke bile odozgo.

Puding od vanile skuvati na uobicajen nacin u mleku uz dodatak šecera, sacekati da se ohladi, pa mu dodati margarin i lepo umutiti. Kada je fil dobro umucen, dodati mu seckane žele bombone i lepo promešati. Fil naneti preko jabuka.

Kolac premazati umucenim šlagom i dekorisati po želji seckanim žele bombonama i cokoladnim mrvicama.

Savet