

Vocni kolac (8)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **10** kašika šecera
- **10** kašikamleka
- **10** kašikaulja
- **12** kašikamekog brašna
- **1** kesica prška za pecivo
- **4** srednje jabuke
- **2** kesice šlag na vodi
- **5** kašikadžema od kajsija

Priprema

Jabuke procediti i izruciti u plehu.

Umutiti jaja i šecer i ostale sastojke pa preliti preko jabuka.

Peci kolac u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 minuta. Vruc kolac premazati džemom od kajsija.

Hladan kolac premazati šlag penom i ukrasiti džemom od kajsija.

Savet

Kola dobro rashladiti jer je tada ukusniji. Prijatno!