

Prevrnuti kolac s jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **200 g**keksa
- **4**jabuke
- **4**jajeta
- **4 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Priprema

U pleh za pečenje poreati na listice iseckan margarin, posuti izmravljenim keksom.

Odozgo poreati rendane jabuke.

Mikserom umutiti jaja sa šećerom da masa bude penasta, dodati brašno i prašak za pecivo i lagano izmešati, pa ovim preliti jabuke. Ispeci u pecnici zagrejanom na 200 stepeni. Ostaviti da se prohladi a zatim izruciti na poslužavnik, tako da jabuke budu odozgo, pa posuti prah šećerom.

Savet