

## **Kolac sa jabukama (23)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **110** gbrašna
- **110** gšecera
- **4**jabuke
- **1/2**limuna
- **1** kašiciceprška za pecivo
- po željicimeta
- **4** kašikevode

### **Priprema**

Ocistiti 4 vece jabuke, izrendati i posuti limunom da ne pocrne. Staviti ih u tepsiju, pleh za pecenje i posuti cimetom po želji.

Podeliti žumance i belance. Žumanca sa šecerom umutiti dok ne postanu svetle boje i penasta. Zatim dodati brašno koje smo prethodno pomešali sa praškom za pecivo. Umutiti smesu. Dodavati jednu po jednu kašiku vode i umutiti lepo.

Umucena belanca dodavati postepeno u prethodno umucenu smesu (žumanca, brašno) i nežno sjedinjavati, mešati dok ne dobijemo jednu jedinstvenu smesu.

Smesu ravnomerno preko jabuka namazati, pa peci 20-tak minuta na 180 stepeni. Ohladiti, a zatim umotati u rolat. Možete ga posuti šecerom u prahu.

## **Savet**

Pazite na dužinu peenja jer nekada treba krae nekada duže da se ispee :) probodite akalicom da vidite da li je peena sredina, Prijatno :)