

Vocni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** vecejabuke
- 4 jajeta
- **4 kašika** brašna
- **4 kašika** šecera

Fil:

- **4 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašika** džema
- **2 kesice** šlag kreme
- **2 dlm** mleka

Priprema

U plehu staviti papir za pečenje pa poreati jabuke koje smo oljuštili i izdubili i presekli na pola. Pecemo ih oko 10 minuta.

Za to vreme umutiti jaja sa šećerom pa lagano dodati brašno.

Tepsiju izvaditi iz rerne pa svaku šupljinu u jabuci napunimo sa džemom i orasima (koje smo sastavili).

Testo koje smo umutili lagano sipati preko jabuka i vratiti u rernu još 15 minuta na 180C da se kolac dobro

ispece.

Ispecen kolac ohladiti i izvrnuti na tacnu za tortu tako da jabuke budu gore.

Umutimo šlag i dekoriramo po želji ...

Savet