

Nes kolac sa jabukama

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 1 šolja šecera
- 1 šolja mleka
- 1 šolja prezli
- 1 šolja oraha
- 1 kesica nes kafe
- 1 šolja ulja
- 1,5 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo za kore

Fil:

- 1 kg izerendanih jabuka
- 1 šolja šecera
- 1 šolja griza
- malo cimeta
- 1 vanilin šecer
- 1 nes kafa
- malo mlevenih oraha
- 1/2 šolje seckanih oraha
- prah šecer (za posipanje kolaca)

Priprema

Od umucenih sajtojaka za koru, isipati pola mase, pa peci oko 10 minuta na 200 stepeni, da se formira korica, pa staviti izblanširane jabuke, sa svim navedenim sastojcima za fil. Odozgo staviti ostatak testa i peci oko 20 minuta.

Ohlaen kolac posuti prah šecerom i iseci na kocke.

Mera pleha je 33 x 22 cm.