# *Jabukova ravanija*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **3**jajeta
- **1 čaša**šecera
- **3**jabuke
- **200 g**griza
- **250 g**mlevenih oraha
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kesica**prašaka za peciv

**Za šerbet:**

- **2 šolje**šecera
- **3 šolje**vode

## Priprema

Jabuke oljuštimo i krupno izrendamo. Jaja umutimo mikserom dodamo šecer i mutimo dok masa ne postane cvrsta. Zatim dodamo griz, vanil šecer, prašak za pecivo, rendane jabuke, mlevene orahe i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Pecemo u zagrejanoj rerni 40 minuta na 200 C. Pripremamo šerbet. U šerpu stavimo šecer i sipamo vodu. Kada šerbet provri ostavimo da vrije još minut-dva i sklonimo sa vatre. Kolac isecemo na parcad. Toplim šerbetom prelijemo prohllaen kolac.

## Savet

Iskoristite jabuke i napravite ovaj divan kola.