

Izvrnuti kolac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 **kašike** šecera
- 4 **kašike** brašna
- 1/2 **kesice** prašak za pecivo

Fil:

- 4 manje jabuke
- 2 kruške
- **100 g** šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 cimet

Ukras:

- **200 g** šlaga

Priprema

Jabuke i kruške izdubiti u sredini, oljuštiti koru, iseci na tanje kriške i poredjati u okrugli pleh (velicina 26) posuti sa 100 g šecera, 1 vanilin šecer, cimetom i peci oko 20 minuta na 180 stepeni. Penasto umutiti žumanca i šecer pa dodati pecivo, brašno, vodu i umucena belanca. Sve sjediniti i preliti preko jabuka i zapeci. Peceno okrenuti da kora bude dole, a jabuke i kruske gore. Penasto umutiti šlag i naneti na ohlaeni kolac.

Savet