

Kolac Baba Jelena



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2žumanceta
- **200 g**šecera
- 2 dlulja
- 2 **kašike**kakaa
- 3 **kašike**pekmeza (džema)
- 1vanil šecer
- 1kora limuna
- 3 dlmleka
- **200 g**brašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 2belanceta
- 2 **šoljice**šecera
- 3-4jabuke narendane na sitno
- 1sok limuna

okoladni preliv:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **80 g**putera
- 2-3 **kašike**šecera

Priprema

Izmutiti žumanca, šećer i ulje. U to dodati sve ostale ostatke koje idu u testo. Podmazati i pobrašnjaviti pleh (20x30cm) sipati testo, i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 200C. U meuvremenu, dok se testo pece, mutiti belanca sa šećerom, a u izmucena belanca dodati izrendanu jabuku i još par sekundi umutiti smesu, ja sam je umutila kašikom. *Jabuku dok rendate posipajte limunovim sokom, tako neće potamneti, a pre ubacivanja u belanca ocediti od viška soka. Na pola pečenja testa, izvaditi iz rerne i sipati fil od jabuka na njega, vratiti u rernu dok ne bude gotovo. Ostaviti da se hladi. Kada je kolac prohladjen, staviti puter u šerpu, pustiti da se otopi, pa u njega dodati iskidanu čokoladu i šećer. Kada se ukuva preliti kolac.

Savet

Nemojte se odmah, nek odstoji da se okolada malo stegne. Moram da napomenem da je testo vrlo meko i sono i da ja lino nisam ljubitelj kolaa i torti sa brdom patišpanja, više volim krematicne kolae, ako neko deli moje mišljenje onda je ovaj kola bas za vas :)