

Kolac sa jabukama (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **4** jajeta
- **125 g** šecera
- **120 g** brašna
- **2 kašike** kakaa

Za 1 krem:

- **3** jajeta
- **200 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **750 ml** mleka
- **2 kesice** želatina
- **1,5 kg** jabuka

Za 2 krem:

- **300 g** šlaga
- **3 kesice** vanilin šecera
- **5 dl** kisele vode
- **1 kesica** želatina

Dekoracija:

- 4-5 kašikešecera
- 3jabuke

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom umešati brašno i kakao, testo uliti u pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Želatin pripremiti prema upustvu, jabuke narendati, belanca umutiti u cvrst sneg. Žumanca, šećer i puding izmešati sa 1,5 dl mleka i kuvati krem u preostalom mleku. Želatin zagrejati i umešati u krem, umešati jabuke i sneg od belanaca. Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa vanilin šećerom i kiselom vodom, i želatinom predhodno malo zagrejati. Testo premazati kremom od jabuka zatim šlagom. Za ukras jabuke iseci na kriške, šećer staviti u tiganj i karamelizovati jabuke. Jabuke poredati tako da na svakom parчетu bude po 3 kriške.

Savet