

Prevrnuti kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica mlijeka
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Ostalo:

- 1 kg jabuka
- 1 vanilin šecer
- 3 kašike šecera
- malo mljevenih oraha
- pola margarina
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Jabuke oljuštiti i isjeci na kolutove.

Margarinom dobro namazati tepsiju.

Poredati kolutove jabuka. Posuti vanilin šećerom i tri kašike šećera. Staviti u rernu da jabuke omekšaju.

U međuvremenu, od datih sastojaka umjesiti koru.

Kada su jabuke omekšale izvaditi ih iz rerne. Posuti ih orasima (otprilike šaka oraha).

Zatim preko svega istresti spremljen fil za koru.

Peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Gotovu koru izvaditi iz rerne.

Uzeti neku tačnu veličine tepsije, staviti je odozgo i pažljivo okrenuti kolac.

Kad se kolac ohladi umutiti slatku pavlaku i premazati preko kolaca.

Savet

Na izgled kola nije nešto :) ali je zato ukus mnogo bolji :)