

Zaljubljene jabuke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12-13 manjih jabuka

Fil za punjenje jabuka:

- 100 goraha
- 100 g keksa
- 100-150 g secera
- malo mleka
- 1 vanilin šecer
- malo cimeta
- 100 g suvog groža

Za testo:

- 2 jajeta
- 1,5 šolja secera
- 2 šolje brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 50 g čokolade
- 1 kašika kakaoa
- 1 kašika kokosovog brašna

Za ukrašavanje:

- 1šlag

Priprema

Jabuke ocistiti i izdubiti. Pomešati mlevene orahe i keks sa šećerom i popariti sa malo mleka. Dodati suvo grože, vanilin i cimet i puniti jabuke. Peci ih oko pola sata na 200 stepeni. Umutiti sastojke za testo, pa preliti jabuke, vratiti u rernu i peci oko pedesetak minuta na 180 stepeni, ili vec zavisi od rerne.

Hladan kolac premazati ulupanim šlagom i ukrasiti po želji.

Kolac je izuzetno socan...

Savet

I, naravno, pozvati prijateljice na kafu....