Kocke od jabuka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** žumanaca
- **100 g**šecera
- **100 ml**mlijeka
- **50 ml**ulja
- **10 kašika**griza
- **po potrebi (4 kašike)**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **5** bjelanaca
- **5 komada**jabuka
- **100 g**oraha
- **5 kašika**šecera

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti koru od gore navedenih sirovina. Smjesu sipati u pouljen i pobrašnjen pleh i peci 15 minuta na 200 C.

Dok se kora pece umutiti bjelanca pa dodati šecer, mljevene orahe i izrendane jabuke. Sve dobro sjediniti.

Izvaditi iz rerne polupecenu koru i preko staviti fil. Ponovo vratiti u rernu i peci na 180 C oko 20 minuta.

Pecen kolac dekorisati sa rendanom cokoladom.

Kolac sjeci na kocke. Prijatno!

Savet