

Šarlota



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- **12 kašika** brašna
- **13 kašika** šecera
- **2 kašike** pavlake
- 3 jabuke
- **malocimeta**
- **malosoli**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** šlaga
- **po potrebi** šecer u prahu
- **1 štangla** cokolade

Priprema

Ulupati 2 jaja i izmiksati mikserom i postepeno dodavati šecer i brašno. Dodati 2 kašike pavlake, malo cimeta, soli i kesicu praška za pecivo. Iseci na kockice 2 jabuke i dodati u smesu.

Smesu sipati u okrugli kalup i reati isecenu jabuku na kolutove u kalup. Peci pola sata na 220 C. Kad se kolac ispece posuti šecer u prahu i ukrašavati šlagom sa strane i ukrasiti sa istopljenom cokoladom preko kolaca.

Savet