

Šarlotka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **12** kašika brašna
- **13** kašika šecera
- **2** kašike pavlake
- 3jabuke
- malocimeta
- malosoli
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesica šлага
- po potrebišecer u prahu
- **1** štanglacokolade

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