

Prevrnuti kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**oraha
- **100 g**šecera

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **4 kašika**edžem od dunja
- **6 kašika**brašna
- **1**prašak za pecivo

Glazura:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**margarina

Priprema

Jabuke oguliti, isjeci na manje komadice i poredjati na dno pleha. Preko dodati jezgro oraha i posuti šećerom. Staviti da se pece na 200 C.

Dok se jabuke malo zapeku (10 min) umutiti koru od gore navedenih sastojaka. Izvaditi pleh iz rerne i preliti sa umucenom smjesom. Sve vratiti u rernu i peci još 25 do 30 minuta na 180 C (sami procijenite koliko).

Pecen kolac prevrnuti da jabuke i orasi dodju gore.

Napraviti glazuru od cokolade i preliti preko kolaca.

Kolac ohladiti u frižideru i sjeci po želji. Prijatno!

Savet