

## *Prevrnuti kolac sa jabukama (2)*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikedžema od kajsija

#### **Za fil:**

- 1 kesicapudinga od vanile
- 3 kašikešecera
- 450 mlmleka
- 1 kesicavanilin šecera

#### **I još:**

- 1 kgjabuka (neocišćenih)
- 3 kašikešecera
- 100 gšlaga
- 200 mlmleka (ili vode)

### **Priprema**

Jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i porežati u pleh, (možete staviti i papir za pecenje). Posuti

šecerom i staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno, prašak za pecivo i džem od kajsija. Izvaditi pleh iz rerne i preko jabuka sipati umucenu smesu. Vratiti ga u rernu i peci na 180 C, 20-25 minuta.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, pa je prevrnuti na tacnu (tako da jabuke budu gore).

Razmutiti puding sa malo mleka. Preostalo mleko zagrejati sa šecerom i vanilin šecerom i zakuvati puding. Topao sipati preko jabuka.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i ukrasiti dobro ohlažen kolac.

Uživajte u ukusu!

**Savet**