Damen Kapric

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- **150 g**putera sobne temperature
- **4**žumaceta
- **60 ml**mleka
- **80 g**šecera
- **1 kesica**vanile
- **200 g**brašna

Fil od jabuka:

- **1 kg**izrendanih jabuka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2** limuna - sok

Šne:

- **4**belanceta
- **100 g**šecera
- **1 kašika**limunovog soka
- **4 kašike**džema od breskve

Priprema

Pripremimo sastojke.

Podmazati kalup za tortu velicine 22-23 cm samo dno. Umutiti puter i šecer, zajedno sa vanilom u penastu smesu i onda dodavati jedno po jedno žumance i svaki put dobro umutiti pre nego što se doda sledece žumance, dodati mleko i umutiti sve zajedno. Brašno i prašak za pecivo izmešati i prosejati iznad posude u kojoj su umucena žumanca i sve zajedno umutiti sa mikserom. Dobicete jednu veoma gustu smesu.

Sipati špatulom u pripremljen kalup za torte, poravnjati i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 175°C oko 10 minuta ili dok vam blago ne porumeni. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se biskvit prohladi.

Dok se kolac pece, ocistiti jabuke i preliti ih sa sokom od pola limuna da ne pocrne. Izrendati ih, staviti u šerpu, dodati cimet, šecer (šecer se dodaje više ili manje u zavisnosti od slatkoce jabuka, moje su bile slatke i nisam dodala ni malo šecera, ako su kisele, dodati 2 kašike šecera) i vanilu i ako je šta ostalo od soka limuna, preliti preko i staviti na ringlu i dinstati jabuke dok sav sok, koje su jabuke ispustile, ne uvri. Skloniti sa ringle i ostaviti da se prohladi. Polupeceni biskvit premazati sa džemom od kajsija i sipati prohlaene izdinstane jabuke i vratiti nazad u rernu i zapeci vrlo kratko 5 minuta, na istoj temperaturi.

Za to vreme umutiti belanca sa limunovim sokom i šecerom, koji cete dodavati po malo i mutite dok ne dobijete veoma gust šne.

Sipati šne preko jabuka i vratiti nazad u rernu za još 15 minuta, ali smanjite temperaturu na 150, da se više suši nego pece.

Izvaditi kolac napolje i ostaviti da se ohladi.

Nisam ni stigla da ga izvadim iz tepsije, ugrabih poslednji komad da slikam.

Savet

Još jedan fantastian kola sa pomoravkinog bloga, koji sam im sam videla morala da napravim. Baš tog dana smo pravili i džem od breskve, tako kao da je bilo planirano. Veoma sam oduševljena ovim kolaem. Podsea me na kola Louise koji slino pravimo bez jabuka, ali ovaj je kapric mek kao duša.