Prevrnuti kolac sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

I još:

- **3** vece jabuke
- **3** vece dunje
- **3 kašike**šecera
- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka (ili vode)

Priprema

Dunje i jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i poreati u pleh (25x35 cm) obložen papirom za pecenje. Posuti ih šecerom i staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

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

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

Umutiti šlag sa mlekom (ili vodom) i ukrasiti dobro ohlaen kolac. Uživajte u ukusu!

Savet