

Kolac sa jabukama i šlagom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caša (od jogurta)**jogurta
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** ulja
- 3žumanceta
- **2** **caše** brašna
- **1** **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1,5** **kg**jabuka
- **po ukusu**cimeta
- **100** **g**krupno seckanih oraha

Za šlag:

- 3belanceta
- **9** **kašika**šecera

Priprema

Jabuke oljuštite, izrendajte i dodajte 2 kašike šecera i cimeta po ukusu. Dinstajte ih na umerenoj temperaturi i kada tecnost ispari sklonite sa ringle i ostavite da se ohladi.

Mikserom umutite jogurt, šećer, ulje, žumanca i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sipajte u podmazan pleh velicine 25x27 cm.

Pecite 15 minuta u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Izvadite pleh i rasporedite pripremljene jabuke, odozgo pospite krupno seckanim orasima i vratite još 15 minuta.

U meuvremenu izmiksajte belanca i šećer u cvrst sneg.

Izvadite pleh, rasporedite šlag i vratite u iskljucenu rernu još 1 sat.

Savet

Mera je aša od jogurta.