

Kolaca sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Podloga:

- **6**jabuka
- **1** limun
- **200** goraha
- **100** gšecera

Testo:

- **3**jajeta
- **50** gšecera
- **250** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **130** gmargarina
- **7** kašikamleka
- **1**naribana korica limuna
- **2**šlaga

Priprema

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Dno kalupa za torte 26 cm obložiti papirom za pečenje. Orahe naseckati sitno i rasporediti ih na dno kalupa.

Jabuke oguliti, ocistiti i iseci na pola. Napuniti otvore orasima pomešanim sa šećerom. Jabuke rasporediti u kalup i preliti limunovim sokom.

Staviti u rernu i peći dok jabuke ne omekšaju. Za to vreme umutiti testo. Omekšan puter, šećer i prsohvat soli penasto umutiti, dodati koricu limuna, jedno po jedno jaje, brašno izmešano s praškom za pecivo i na kraju mleko. Testo preliti preko omekšalih jabuka, protrsti malo kalup da se testo rasporedi i peći oko 35 minuta.

Kolac potpuno ohladiti, skloniti obruc i prevrnuti kolac na tacnu tako da orasi budu odozgo.

Ukrasiti šlagom.

Savet