

Obucene jabuke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **15** jabuka
- **200** goraha
- **300** g šecera

Kora:

- **4** jaja
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna

Za ukrašavanje:

- **100** g šlagala

Priprema

Oljuštite i izgubite jabuke. U suv uvec pleh posuti šecera debljine 1 cm=200g (da pokrije dno) i poreati jabuke. Pomešati preostalih 100 g šecera sa 200 g mlevenih oraha i napuniti jabuke u udubljenju.

Stavimo kolac u rernu da se pece na 220°C, pece se dok se šecer sa dna ne otopi.

Kada se šecer otopi, prelijemo jabuke vec pripremljenom korom. Kora: Mutimo 4 belanca sa 4 kašike šecera u

cvrst sneg, kada se umuti dodamo 4 žumanca i 4 kašike brašna i sjedinimo na najmanjoj brzini na mikseru kako sneg od belanaca ne bi spao.

Vratimo kolac u rernu i pecemo dok kora ne dobije zlatno-žutu boju.

Prevrnemo vruc kolac na tacnu i ostavimo da se ohladi pa ga isecemo na parcad.

Na svaku jabuku stavimo šlag koji smo prethodno umutili. I kolac je spreman za degustaciju.

Savet

*Na svako pare možete stavljati šlag kašikom za sladoled, a možete i špricom ukrasiti po želji. *Jabuke birajte sitnije i pravite vee udubljenje kako bi stalo više fila u njih. *Ako vam i ostane malo fila, slobodno ih pospite izmeu jabuka. *U moj uve pleh staje 13-15 jabuka, u vas može da stane više ili manje, ali to je nebitno, postupak za pravljenje recepta je isti. Prijatno