

Obucene jabuke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 15jabuka
- 200 goraha
- 300 gšecera

Kora:

- 4jaja
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna

Za ukrašavanje:

- 100 gšlaga

Priprema

Oljuštite i izgubite jabuke. U suv ?uvec pleh posuti šecera debljine 1 cm=200g (da pokrije dno) i pore?ati 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 vruć kolac na tacnu i ostavimo da se ohladi pa ga isecemo na parčad.

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

Savet

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