

Kolac sa jabukama (23)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 110 g brašna
- 110 g šecera
- 4 jabuke
- 1/2 limuna
- 1 kašičice praška za pecivo
- po želji cimeta
- 4 kašike vode

Priprema

Očistiti 4 veće jabuke, izrendati i posuti limunom da ne pocrne. Staviti ih u tepsiju, pleh za pečenje i posuti cimetom po želji.

Podeliti žumanca i belance. Žumanca sa šecerom umutiti dok ne postanu svetle boje i penasta. Zatim dodati brašno koje smo prethodno pomešali sa praškom za pecivo. Umutiti smesu. Dodavati jednu po jednu kašiku vode i umutiti lepo.

Umucena belanca dodavati postepeno u prethodno umucenu smesu (žumanca, brašno) i nežno sjedinjavati, mešati dok ne dobijemo jednu jedinstvenu smesu.

Smesu ravnomerno preko jabuka namazati, pa peci 20-tak minuta na 180 stepeni. Ohladiti, a zatim umotati u rolat. Možete ga posuti šećerom u prahu.

Savet

Pazite na dužinu peenja jer nekada treba krae nekada duže da se ispee :) probodite akalicom da vidite da li je peena sredina, Prijatno :)