

Vocni kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 većjabuke**
- **4 jajeta**
- **4 kašikabrašna**
- **4 kašikašecera**

Fil:

- **4 kašikamlevenih oraha**
- **4 kašikadžema**
- **2 kesicešlag kreme**
- **2 dl mleka**

Priprema

U plehu staviti papir za pecenje pa poreati jabuke koje smo oljuštili i izdubili i presekli na pola. Pecemo ih oko 10 minuta.

Za to vreme umutiti jaja sa šećerom pa lagano dodati brašno.

Tepsiju izvaditi iz rerne pa svaku šupljinu u jabuci napunimo sa džemom i orasima (koje smo sastavili).

Testo koje smo umutili lagano sipati preko jabuka i vratiti u rernu još 15 minuta na 180C da se kolac dobro

ispece.

Ispesen kolac ohladiti i izvrnuti na tacnu za tortu tako da jabuke budu gore.

Umutimo šlag i dekorišemo po želji ...

Savet