

Kolac sa jabukama (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegriza
- 1 kesicapraška za pecivo

Preliv:

- 200 mlmleka
- 2vanilin šecera

Fil:

- 1 kgjabuka
- 5-6 kašikaulja
- po ukusušecer
- 1puding vanila

Još:

- 100 gšlaga

Priprema

Za patišpanj: umutiti jaja sa šećerom. Mutiti dok masa ne postane glatka. Posebno sjediniti brašno, griz i prašak za pecivo pa dodati u smesu od jaja i šećera. Lagano izmešati.

Smesu izliti u pleh, obložen pek papirom. Poravnati i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne požuti i ivice se odvoje.

Pomešati mleko sa 2 vanilin šećera da se rastopi pa preliti preko veuceg patišpanja.

Jabuke oljuštiti i izrendati na krupno. U šerpicu sipati ulje, 1 šolju vode, pa dodati jabuke. Propržiti 10-ak minuta pa na kraju dodati puding od vanile (razmucen u malo vode). Kuvati oko 1-2 minuta.

Fil ostaviti da se prohladi (oko 10-ak minuta), pa premazati preko patišpanja.

Umutiti šlag sa kiselom vodom ili mlekom i premazati kolac. Ostaviti u frižideru da se stegne i ohladi pre služenja.

Savet

Kola? je jako dobar za ove tople dane. Probajte i prijatno.