

Kolac sa jabukama (27)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Patišpanj:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **3** kašike griza
- **1** kesica praska za pecivo

Preliv:

- **200** ml mleka
- 2 vanilin šecera

Fil:

- **1** kg jabuka
- **5-6** kašikaulja
- po ukusu šecer
- 1 puding vanila

Još:

- **100** g šlagaa

Priprema

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

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

Pomešati mleko sa 2 vanilin šecera da se rastopi pa prelitи 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.