

Kolac sa orasima i jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4žumanceta
- 200 gšecera
- 1,5 dlulja
- 2 dljogurta
- 200 gbrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 4belanceta
- 200 gšecera
- 4narendane jabuke
- 100 gmlevenih oraha

Glazura:

- 1 cašacokoladne glazure

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Zatim dodati ulje i jogurt. Posebno pomešati brašno sa kakaom i praškom za pecivo i sve umešati u umucena žumanca. Smesu sipati u pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanoj rerni

na 200 stepeni oko 15 minuta (dok se ne uhvati korica).

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, pa dodati rendane jabuke i mlevene orahe. Izmešati varjacom.

Izvaditi polupecenu koru iz rerne..

..i premazati pripremljenim filom.

Vratiti u rernu da se dopece, oko 30 minuta.

Preliti cokoladnom glazurom.

Savet