

Kolac od jabuka (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jabuka
- 1 margarin
- 1/2 kg prezli
- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 3 šlaga
- 150 g šecera

Priprema

Tepsija velicine 20 sa 32 premaži celim margarinom, posuti preko prezle. Jabuke iseci na tanke kolutove, poredjati preko prezli i posuti sa šecerom, te stavite u pecnicu i pecite dok jabuke ne omekšaju.

Za to vreme napravite patišpanj od 4 jajete, šecera i brašna.

Izvadite iz rerne tepsiju i pelijte umucen patišpanj i pecite još 20 minuta. Izvadite pecen kolac, preklopite ga na tacnu (tako da patišpanj bude dole, a prezle gore).

Kad se ohladi napraviti šlag i staviti ga preko prezla. Neka odstoji u frižideru nekoliko sati, pa poslužiti. Prijatno.