

Kolac sa jabukama (29)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 150 gšecera
- 220 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 limunnarendana kora
- 1 kesicavanilin šecera

Za fil:

- 3žumanjka
- 2,5 dlmleka
- 70 gšecera
- 40 gbrašna
- 1 kesicavanilin šecera

Ostalo:

- 2jabuke
- malosoka od limuna
- malošecera u prahu
- malocimeta

Priprema

Kalup precnika 26. U zdelu staviti jaja, šećer, vanilin šećer, mikserom dobro izmiksati, potom dodati narendanu koru limuna, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve zajedno izmešati. Kalup premazati sa maslacem, positi sa malo brašna, višak istresti i u njega sipati testo. U šerpu staviti mleko, šećer, vanilin šećer, žumanjke i brašno i sve skuvati na laganoj vatri uz mešanje da ne zagori. Skinuti sa vatre i ostaviti sa strane. Jabuke oprati i što tanje izrezati. Ja sam koristila mašinu za rezanje salame. Sokom od limuna poprskati jabuke. U kalup u kom je testo, sipati fil i slagati jabuke, ja sam pokušala da napravim ružu ili slažite u krug. Peci oko 40 minuta na 170 stepni. Pecenu posuti sa šećerom u prahu sa malo cimeta.

Savet