

Kolac sa jabukama i vanilom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **10**jaja
- **10 kašikašecera**
- **10 kašikaulja**
- **10 kašikamlijeka**
- **10 kašikabrašna**
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1 kg**jabuka
- **300 g**oraha
- **3**pudinga od vanile
- **8 kašikašecera**

Za ukrašavanje:

- **2**šlaga od vanile
- **100 g**rendane cokolade

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa polako dodavati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo.

Koru peci na 200°C dok porumeni. Vrucu koru zaliti sa 1l hladnog mlijeka.

Jabuke staviti da se kuvaju. Ocijediti ih kad budu gotove, a vodu u kojoj su se kuvale ostaviti. Jabuke prpasirati i pomiješati sa orasima.

1l kompota u kome su se kuvale jabuke staviti da provri i dodati puding pomiješan sa šećerom.

Vruc puding izruciti na koru i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi preko nanijetifil od jabuka.

Ukrasiti šlagom i rendanom cokoladom. Uživajte.

Savet

Koru zaliti i sa više mlijeka ako je potrebno. Mora biti skroz mekana.