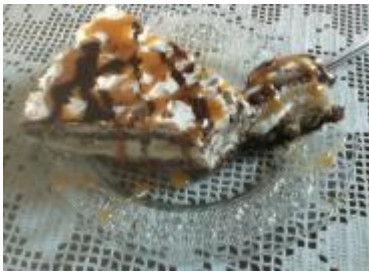


Vocni kremasti kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakao
- 1 **kesica**praška za pecivo

Fil od jabuka, oraha:

- 4nakisele jabuke
- **100 g**šecera
- **po potrebi**vodu
- **200 g**mlevenih orah

Dekoracija:

- **70 g**otopljene cokoalde
- **70 g**topinga karamel prelive

Priprema

Pripremiti jabuke, orahe i umutiti cvrsto slatku pavlaku: Jabuke oguliti, ocistiti od semena, iseci na jednake kriške. Jabuke staviti u posudu sa vodom i šećerom, kuvati dok ne omeknu - 10 minuta. Skloniti sa vatre posudu sa jabukama i ostaviti da se ohladi. Odvojiti malo vrelog soka od jabuka i popariti mlevene orahe.

Za koru: U posudu odvojiti posebno belanca od žumanaca. Umutiti belanca sa šećerom penasto, zatim dodati prosejano brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Varjacom lagano sve promešati i sjediniti masu. Okrugli kalup precnika 28cm obložiti masnim papirom za pečenje, sipati masu i peći u zagrejanj rerni na 200C oko 15 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Skinuti papir sa kore i preseći je poprecno na dva dela.

Finalni postupak: U kalupu vratiti jedan deo kore, poprskati je prelivom od jabuka i premazati je sa polovinom poparenih oraha. Zatim na koru pooreati red kuvanih kriški jabuka.

Naneti po jabukama trecinu krema od umucene slatke pavlake, opet red kriški od jabuka zatim opet fil od slatke pavlake. Na kraju staviti odozgo drugi deo kore poprskati je ostalim sokom od jabuka i premazati je sa ostatkom poparenih oraha, poreati preostale jabuke i premazati je ostatkom umucene kreme od pavlake.

Dekoracija kolaca: Gotov kolac na kraju preliti i ukrasiti sa topping karamel i otopljenom cokoladom. Okoladu otopiti sa 50g margarina, 3 kašike šećera i 3 kašike mleka. Kolac ostaviti da se dobro ohladi i seci ga po svojoj želji. Prijatno!

Savet

Voni kremasti kola od jabuka je veoma jednostavan, laganog kremastog ukusa koji osvaja pri prvom zalogaju. Lako i brzo se pravi. Kola može se peći u četvrtastom kalupu 32x20cm, ne mora biti okrugao kalup. Kola dobro ohladiti pa zatim seći na kocke ili šnite. Prijatno!