

Kolac sa jabukama (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g ulja
- 200 g šecera
- 4 jajeta
- 1 limun
- 1 prašak za pecivo
- 250 g brašna
- 2 kašike griza
- 1 kg jabuka oljuštenih i izrendanih
- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati žumanca i nastaviti mucenje. U to dodati ulje, sok od limuna i brašno u koje je dodat prašak za pecivo.

U podmazan pleh sipati polovinu od ove smese, odozgo dodati rendane i oce?ene jabuke. Jabuke poprskati sa kašikom griza. Preko njih sipati drugu polovinu smese, poprskati sa kašikom griza pa odozgo drugu polovinu izrendanih jabuka.

Pece se 10 minuta na temperaturi od 200 stepeni, a zatim nastaviti pecenje na 180 stepeni.

Na prohladjen kolac staviti umucen šlag.