

Kolac sa jabukama (30)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **350** gbrašna
- **200** gkristal šecera
- **1/2** kesiceprasha za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **3** rendanejabuke
- **6** kašikahladne vode
- **6** kašikahladne vode (br. jaja + 1 kašika)

Priprema

Kristal šecer pomešati sa kesicom vanilin šecera. Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Dobro mikserom umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom da bude penasto. Dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo, pa dodavati jednu po jednu kašiku hladne vode uz stalno mucenje mikserom i na kraju rendane jabuke. Vode uvek ide 1 kašika više od broja jaja. Tepsiju obložite papirom za pecenje, Izliti testo u tepsiju.

Savet

Pei u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumeni, peen kola posuti šeerom u prahu.