

Kolac sa jabukama (31)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **2 male** šolješecera
- **2 male** šoljeulje
- **2 male** šoljejogurta
- **3 male** šoljebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikaneskvika

Još:

- **5** jabuka
- **2** kašikešecera
- **150** g šлага
- **2 dl** kisele vode

Priprema

Uzeti manju tepsiju podmazati stranice ulje. Jabuke oljuštiti iseci na cetvrtine i izvaditi košpice. Poreati jabuke po dnu tepsije uzeti 2 kašike šecera i posuti po jabukama. Staviti da se peku u rerni dok se muti kora.

Mutiti jaja sa šecerom 5 minuta pa dodati ulje i jogurt dobro umutiti, dodati zatim brašno i prašak za pecivo, lepo mikserom sjediniti. Uzeti 1 manji deo smes i dodati neskvik i dobro mikserom umešati.

Izvaditi jabuke iz rerne pa izliti 2/3 svetlog dela kore pa preko deo sa neskvikom i na kraju ostatak svetlog dela. Vratiti u rernu i peci na 180°C.

Gotov kolac ostaviti da se ohladi. Hladan kolac izvrnuti na tacnu tako da jabuke dodju gore. Šlag umutiti sa kiselom i staviti ogore.

Savet