

## ***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 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikaneskvik

#### **Još:**

- 5 jabuka
- 2 kašikešecera
- 150 gšlaga
- 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 reru 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**