Kolac od celih punjenih jabuka

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za jabuke:

- **5**jabuka
- **100 g**šecera
- **1/2**limuna, sok
- **130 g**seckanih oraha
- **1/4 kašicice**cimeta
- **30 g** suvog groža

Za testo:

- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **6**jaja
- **1 prstohvat**soli

Karamel sos:

- **100 g**putera
- **150 g**šecera
- **50 ml**vode
- **50 ml**punomasne pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Prvo spremimo mešavinu kojom cemo puniti jabuke. Izmešamo seckane orahe, sok od limuna, suvo grože, cimet i šecer. Oljuštimo jabuke i izvadimo koštice.

Napunimo mešavinom oraha.

Poreamo u okrugli namašcen pleh. Pecemo na 220 stepeni Celzija 20 minuta.

U meuvremenu izmešamo sastojke za testo. Umutimo jaja i šecer penasto i dodamo brašno i prstohvat soli. Kada su jabuke pecene prelijemo preko njih testo i pecemo još 20 minuta.

Pripremimo karamel sos. U šerpicu sipamo šecer i vodu i pustimo da prokuva. Ne mešamo. Možemo povremeno okretati šerpu sa sosom. Kada sos dobije tamno zlatnu boju, sklonimo sa šporeta i uspemo pavlaku. Ovo radimo vrlo pažljivo jer je sos jako vruc i može prskati. Kada je kolac pecen prelijemo sos preko njega.

Savet

Jedan brz i ukusan kola koji e vam zamirisati kuu. Ne izgleda samo lepo kad se zasee ve je i veoma ukusan.