

Kolac sa jabukama i bundevom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 šoljice brašna
- 2 šoljice šecera
- 1 vanilin šećer
- 1 šoljica ulja
- 1,5 šoljice mleka
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 500 g jabuka
- 500 g pecene bundeve
- 2 šoljice šecera
- 1 kašica cimeta

Priprema

U posudi umutiti belanca sa šećerom, dodati jedno po jedno žumance, ulje, mleko. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i vanilom, pa lagano pomešati sa umućenim jajima. Posudu za pečenje nauljiti i pobrašniti, pa sipati polovinu umućene smese. Ispeći kratko na 180°C.

Dok se kora peče, izrendati jabuke i prodinstati sa šećerom da ispari tečnost. Dodati pecenu bundevu i cimet, promešati i sipati preko zapecene kore. Preko fila sipati ostatak testa i sve vratiti u rernu da se ispeče tako da

gornja kora lepo porumeni.

Savet

Kola je veoma mekan i izdašan. Podsea na lenju pitu.