

# *Anrijanin kolac od jabuka*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Podloga:**

- **1,5 kg**ocišcenih jabuka
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**griza

### **Krema:**

- **1 l**mlijeka
- **6 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **5 žumanaca**
- **7 kašikab**rašna

### **Šam:**

- **5bjelanaca**
- **10 kašika**šecera

## **Priprema**

Ocišcene jabuke narezati i staviti u pleh. Posuti šecerom i grizom, pa staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 180 C 15-tak minuta.

Dok se jabuke peku, pripremiti kremu: umutiti žumanca, šecer i brašno. Mlijeko staviti da prokuha. Dodati umucenu smjesu, pa kuhati (uz neprestano miješanje), da krema dobije gustinu. Sipati kremu preko jabuka, pa odmah vratiti u pecnicu i peci još 15-tak minuta. Dok se kolac pece, umutiti cvrst snijeg od bjelanaca i šecera. Izvaditi kolac, premazati umucenim snijegom, pa vratiti u pecnicu.

Peci, da šam poprimi žuckastu boju.

Dobro ohladiti, pa rezati na parcad!

### **Savet**