

## *Anrijanin kolac od jabuka*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- **1,5 kg** očišćenih jabuka
- **6 kašika** šećera
- **6 kašika** griza

#### **Krema:**

- **1** l mljeka
- **6 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **5** žumanaca
- **7 kašika** brašna

#### **Šam:**

- **5** bjelanaca
- **10 kašika** šećera

### **Priprema**

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

Dok se jabuke peku, pripremiti kremu: umutiti žumanca, šećer i brašno. Mlijeko staviti da prokuha. Dodati umućenu smjesu, pa kuhati (uz neprestano miješanje), da krema dobije gustinu. Sipati kremu preko jabuka, pa odmah vratiti u pecnicu i peći još 15-tak minuta. Dok se kolac peče, umutiti čvrst snijeg od bjelanca i šećera. Izvaditi kolac, premazati umućenim snijegom, pa vratiti u pecnicu.

Peci, da šam poprimi žućkastu boju.

Dobro ohladiti, pa rezati na parčad!

**Savet**