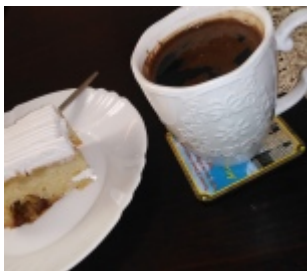


Kolac sa jabukama (17)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2kg**jabuka
- **200 ml**kljucale vode
- **200 g**kristal šecera
- **100 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 kašika**brašna

Za preliv:

- **300 ml**vode
- **200 g**šecera
- **1 kašica**vaniline arome

Za glazuru:

- **200 g** posnog šlaga
- **200 ml** vode

I još:

- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Jabuke oguliti poreati u pleh i posuti vanilin šećerom.

Jabuke peći 30 minuta na 180 C.

Dok se jabuke peku. Umutiti koru. Kljucalom vodom preliti šećer i mešati dok se ne istopi.

Kada je šećer istopljen dodati sve ostale sastojke i umutiti u glatku masu.

Preliti pečene jabuke smesom i peći još 25 minuta na 180 C.

Dok se kolac peče u šerpicu odvojite 200 g šećera i prelijte vodom i dodati aromu vanile. Pustiti da provri. Pečenu koru preliti prelivom.

Umutiti šlag i premazati koru.

Savet

Umesto šlaga kola se može posuti samo šećerom u prahu. Ovo je starinski kola, ja sam ga pravila kao posnog. A umesto posne kore izvrsno je napraviti običan patišpanj od jaja i preliti i ispeći. Prijatno!