

Kolac sa jabukama (32)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1/2 **caše** kiselog mleka
- 1/2 **caše** vode
- 1/3 **caše** ulja
- 4 **kašike** šećera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2,5 **caše** brašna
- 1/2 **caše** griza
- 3 **veceslatke** jabuke
- 1 vanil šećer
- **malo** cimeta

Priprema

Jabuke oljuštiti, iseci na četvrtine, a zatim na listice.

Odvojiti žumanca od belanca.

Belanca umutiti u šam pa dodati šećer i mutiti još malo. Zatim dodati žumanca i umutiti.

Dodati kiselo mleko pomešano sa vodom, a zatim i brašno, griz i prašak za pecivo. Sjediniti najmanjom brzinom miksera pa uliti ulje i dodati kašičicu cimeta.

Ako vam se smesa ucini malo gušcom dodajte malo kisele ili obicne vode, zavisno od velicine jaja, ali smesa treba biti kao za neke mafine gušca, ali da lepo klizi niz kašiku.

Tepsiju premazati uljem i posuti brašnom pa uliti smesu. Poređati narezane jabuke, posuti vanil šećerom i sa malo cimeta. Ja sam samo unutrašnji krug posula cimetom.

Peci u zagrejanj rerni na 180-200C da porumeni. Bacite pogled kada oserite divan miris u kuci. Probajte cackalicom da budete sigurni kada je peceno. Sacekati da se prohladi pa seci i posuti prah šećerom ili poslužiti uz kuglu sladoleda ili prelivo od karamele.

Savet

Kola? od namirnica koje su se našle u ku?i. Otuda i pola kiselog mleka pola voda.