

## **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** **caševode**
- **1/3** **cašeulja**
- **4** **kašikešecera**
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **2,5** **cašebrašna**
- **1/2** **caše** griza
- **3** **veceslatke** jabuke
- **1** vanil šecer
- **malo** cimeta

### **Priprema**

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

Odvojiti žumanca od belanca.

Belanca umutiti u šam pa dodati šefer 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 kašicicu 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. Poreati narezane jabuke, posuti vanil šecerom i sa malo cimeta. Ja sam samo unutrašnji krug posula cimetom.

Peci u zagrejanoj 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 šecerom ili poslužiti uz kuglu sladoleda ili prelivo od karamele.

## **Savet**

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