

upavi kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 šoljesmeeg šecera
- 1 šoljamašlaca
- 1 šoljakiselog mleka
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 vanilin šecera
- 1 kašicacimeta
- 1/2 kašicemlevenog karanfilica
- 2 kašikemlevenog badema
- 6 jabuka

Dekoracija:

- 1 šlag
- nekoliko badema

Priprema

Jabuke oljuštiti i iseci na kocke, pa nakapati limunov sok. Umutiti jaja sa šećerom, sipati otopljen i prohlavljen maslac, kiselo mleko, brašno prosejano sa praškom za pecivo i začinima. Umesati i mleveni badem, pa dodati jabuke. Lagano špatulom izmešati smesu i sipati u pomašćen i brašnom posut pleh. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta, tj. dok test cackalicom bude suv. Ohlaen kolac ukrasiti umucenim šlagom i bademima. Seci na kocke i poslužiti.

Savet

Savršen uz kaficu...