

Šam kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **100 g** šecera
- **125 g** margarina
- 3 žumanceta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašik** kisele pavlake

Za fil:

- 5 jabuka
- **200 ml** vode
- **100 g** šecera
- **1 kesica** cimeta
- **2 kesice** vanilin šecera

Za šam:

- 3 belanceta
- **6 kašika** šecera u prahu

Priprema

Jabuke izrendati, pa ih pomešati sa šecerom i vodom. Dinstati dok voda ne ispari. Na kraju dodati cimet i šecer

u prahu, pa skloniti sa šporeta.

U posudu staviti margarin, šećer, žumanca, pavlaku pa dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo pa ga razviti oklagijom. Koru staviti u pleh obložen pek-papirom. Peci 10 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Zatim izvaditi pleh pa rasporediti fil od jabuka. Vratiti pleh u rernu i peci još 15 minuta.

Za šam umutiti belanca sa šećerom u prahu. Premazati preko fila...

... pa peci još 20-ak minuta. Gotov kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na kocke.

Savet