

Prevrnut kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- jabuka
- **100 g** mlevenih lešnika
- **300 g** šecera
- 3 jajeta
- **50 ml** ulja
- **4 kašike** vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **6 kašika** brašna

Za glazuru:

- **100 g** čokolade

Priprema

Cele jabuke operite, ogulite i sredinu izdubite. Jabuke složite u okrugli kalup tako da sve popunite, a prethodno ga obložite sa masnim papirom. Sredinu jabuke koju ste izdubili, popunite sa pomešanim mlevenim lešnicima i šecerom. Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme pripremite biskvit. Jaja umutite sa 200g šecera, dodajte ulje, vodu, brašno i na kraju prašak za pecivo. Prelijte preko jabuka, pecite na 180 stepeni oko 45 minuta, odnosno dok ne bude peceno u zavisnosti od rerne. Peceno ostavite da se ohladi, okrenite naopacke, deo koji je bio dole sada treba da je gore, prelijte otopljenom čokoladom i ukasite po ukusu.

Savet