

Kolac sa jabukama (20)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5 jajeta
- 7 **kašika** kristal šećera
- 5 **punih kašika** griza
- 1 vanilin šećer

Fil od jabuka:

- 8 jabuka
- 7 **kašika** šećera
- 1 vanilin šećer

Premaz:

- 5 **kašika** džema od šipka

Beli deo:

- 4 šlag pene sa aromom vanile i slatke pavlake
- 3 **kašika** mlevenog oraha
- 2 **kašika** mlevenog keksa

Posip:

- **malorendane** cokolade

Priprema

Oljuštiti i izrendati jabuke i staviti ih da se dinstaju sa vanilin šećerom i obicnim šećerom. Koru praviti tako što se odvoje žumanca od belanaca, belanca se umute u cvrst sneg sa šećerom i postepeno se dodaju žumanca. Kada se dobije penasta masa stavi se griz, kratko sjediniti mikserom i izliti masu u podmazan i brasnom posut pleh. Peci na 180 C. Kada se ispece izbockati koru cackalicom i premazati je džemom. Preko džema izruciti fil od jabuka. Sa strane umutiti šlag penu i u vec umucenu dodati keks i orahe. Kolac premazati po površini i posuti rendanom cokoladom. Staviti u frižider.

Savet