

Jabukova ravanija



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 3 jabuke
- 200 g griza
- 250 g mlevenih oraha
- 1 kesica vanil šecera
- 1 kesica praška za peciv

Za šerbet:

- 2 šolje šecera
- 3 šolje vode

Priprema

Jabuke oljuštimo i krupno izrendamo. Jaja umutimo mikserom dodamo šecer i mutimo dok masa ne postane cvrsta. Zatim dodamo griz, vanil šecer, prašak za pecivo, rendane jabuke, mlevene orahe i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Pecemo u zagrejanoj rerni 40 minuta na 200 C. Pripremamo šerbet. U šerpu stavimo šecer i sipamo vodu. Kada šerbet provri ostavimo da vrije još minut-dva i sklonimo sa vatre. Kolac isecemo na parcad. Toplim šerbetom prelijemo prohladen kolac.

Savet

Iskoristite jabuke i napravite ovaj divan kola.