

Kolac sa jabukama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6** žumanaca
- **125 g** margarina
- **125 g** šecera
- **200 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **10 kašika** mleka

Fil:

- **6-7** jabuka
- **2 kašike** šecera
- **3 kašika** marmelade
- **1 kesica** cimeta

Priprema

Dobro umutiti žumanca pa dodati šecer i margarin i mutiti, zatim dodati mleko brašno i prašak za pecivo. Smesu peci 20 minuta na 180 stepeni.

Pecenu koru namazati marmeladom.

Izdinstati jabuke, šecer i cimet, dinstati 20-tak minuta i zatim staviti preko marmelade.

Umutiti slag od belanaca i namazati preko jabuka.

Staviti u rernu da se pece jos 15-tak minuta.

Izvaditi iz rerne i kada se prohladi staviti ga u frižider da se dobro ohladi. Seci na kocke i služiti.

Savet

Kolicina šeera zavisi od ukusa, ovo je srednje slatko.