# *Lagani prevrnuti kolac od jabuka*

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **5**jaja
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 dl**ulja

**Za nadev:**

- **600 g**kiselih jabuka
- **100 g**suvog groža
- **150 g**oraha
- **malo**mlevenog cimeta
- **4 kašike**žutog šecera
- **4 kašike**belog kristal šecera
- **80 g**margarina

**Za kremu:**

- **1**pudung Burbon vanila
- **3 dl**mleka
- **3 kašike**kristal šecera
- **60 g**margarina
- **3 kašike**šecera u prahu
- **2 kašike**umucenog šlaga

**Sastojci za premaz**

- **1/2 l.**toping baze ili slatke pavlake
- **malo**cokolade u pragu

## Priprema

80 g margarina narezati na listiice i poslagati u tepsiju.

Staviti tepsiju na štednjak na srednju temperaturu da se margarin otopi.

Preko cele površine posipati mešavinu od 3 kašike žutog i 3 kašike belog šecera.

Jabuke oljuštiti, podeliti na 4 dela, ocistiti semenke i rezati na tanke listice.

Jabuke poslagati u tepsiju.

Suvo grože natopiti u vreloj vodi i pustiti da odstoji 10-ak minuta, ocediti i posuti po jabukama u tepsiji. Sve posuti mešavinom od 1 kašike žutog šecera i 1 kašike belog šecera kojoj dodamo malo mlevenog cimeta.

Iseckati orahe i staviti na jabuke u tepsiju preko cele površine.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stupnjeva. Ja imam ventilatorsku rernu i pecem na oznaci ventilator-donji grejac, 20 minuta.

Dok se jabuke peku u rerni napraviti biskvit masu prema sledecem: belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i dobro umutiti, te dodavati 1 po jedno žumance i vrelu vodu i dalje mutiti. Na kraju dodati ulje, prosejano brašno sa praškom za pecivo i mutiti mikserom na najmanjoj brzini dok ne postane glatka jednolicna masa. Izvaditi tepsiju iz rerne (rernu ne skljucivati) i jabuke preliti sa umucenom biskvitnom smesom.

Staviti peci u rernu (samo ventilator) i peci 10-ak minuta (probati viljuškom da li je svuda peceno testo, izvaditi iz rerne i odmah prevrnuti kolac na tacnu i pustiti da se ohladi.

Dok se kolac hladi umutiti šlag. Takoe se pristupi izradi kremeprema sledecem: umutiti prašak za puding sa 3 kašike kristal šecera i malo mleka, a ostalo mleko staviti na vatru da provri. U vrijuce mleko sipati prašak za puding i kuvati dok se ne zgusne. Posudu sa pudingom poklopiti da se ne uhvati korica i pustiti da se ohladi. Margarin umutiti sa 3 kašike šecera u prahu, dodati ohlaeni puding i dobro umutiti. Na kraju dodati 2 kašike šlaga i varjacom lagano umutiti u kremu. Kremu premazati preko ohlaenog kolaca.

Preko kreme na kolac staviti šlah i posipati sa cokoladom u prahu.

## Savet

Ja koristim Meggle Creme Patisserie – sweetend (whipping base with vegetable fat) Izuzetno je dobar i radi se bez šeera, pošto je zaslaen.