

Kolac od jabuka



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **100** gmargarina
- **2** šoljice (**kafene**)šecera
- **1** cašamleka
- **1/2** šoljicaulja
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **10-12** kašikabrašna

Fil:

- **1** kgjabuka
- **3** kašikešecera
- **1** kesicacimeta
- **100** gcokolada za kuvanje

Priprema

Umutiti jaja, šecer i vanilin šecer mikserom, pa zatim dodati ulje i margarin pa još malo mutiti mikserom, pa dodati mleko i brašno sa praškom za pecivo, zatim mešati žicom ili varjacom (da ne ostanu grudvice od brašna).

Ako je potrebno može još da se doda brašna, (ja bar uvek dodam još neku kašiku). Izruciti pola smese u podmazan i pobrašen pleh.

Jabuke izrendati u dublju posudu, pošeceriti ih malo, može i malo limuna da se nacedi odozgo i poprskati sa cimetom.

Preko izrucene smese pravilno raspodeliti izrendane jabuke, pa zatim odozgo preliti sa drugom polovinom smese.

U zagrejanu rernu na 200 stepeni staviti da se pece, otprilike pola sata, povremeno proveriti.

Kad se ispece preliti istopljenom cokoladom. Prijatno.

Savet

Ja ovaj kola jedem dok je još topao.