

Italijanski kolac od jabuka



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jabuke
- **200 g**brašna
- **140 g**šecera
- **4**jaja
- **4 kašike**marmelade
- (miješana, od marelice, višanja, šipka ili druga)
- **200 ml**slatke pavlake ili šlag pjena
- **1 kašičica**soka od limuna

Priprema

Jabuke (koje bi trebalo da su približno iste velicine) ogulite, pa rasjecite na polovine i izvadite košpice. Stavite ih u pleh, obložen papirom za pečenje, pa u pecnici zagrijanoj na 180 C pecite oko 20 minuta. Pecene ostavite da se ohlade.

Odvojite bjelanca od žumanaca. Bjelanca sa malo soli umutite u cvrst snijeg, pa postepeno dodajte 140 g šecera i sok od limuna. Dobro umutite, dodajte jedno po jedno žumance, miksajuci svo vrijeme. Na kraju dodajte i brašno.

Duguljastu modlu za kolace obložite folijom, pa na dno sipajte malo tijesta. Preko redajte jabuke-tako da su uspravno postavljene, jedna do druge.

Preko sipajte tijesto, tako da prelije jabuke. Peci na 180 C oko 40 minuta. Gotov kolac ostavite da se ohladi.

Ohla?en kolac, po vrhu, premažite marmeladom, pa dekorišite umucenim šlagom.

Ostavite u frižider, bar sat vremena, pa režite na parcad.

Savet

Ukoliko niste ljubitelj šlaga, pe?en kola? možete samo posuti prah še?erom sa malo cimeta. Jako je ukusan u obje varijante.