

Kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 300 g + 3 kašikešecera
- 2 male šoljicemlake vode
- 2 male šoljiceulja
- 2 male šoljicemleka
- 1/2margarina
- 450 gbrašna
- 1 pakovanjepraška za pecivo
- 5jabuka
- malošeckanih oraha
- malošecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati na krupno rende. Izrendane jabuke dinstati kratko sa 3 kašike šecera i po želji dodati seckanih oraha. Umutiti belanca u cvrst šne, dodati 300gr šecera i mutiti dok se šecer ne istopi, pa dodati žumanca i izmiksati. Sipati mleko, mlaku vodu, ulje i otopljen margarin. Kratko mutiti pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, i sjediniti masu. Pleh podmazati margarinom i posuti brašnom. Polovinu mase sipati u podmazan pleh i zapeći u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni. Kada porumeni izvaditi pleh i ravnomerno naneti dinstane jabuke, zatim drugu polovinu mase i vratiti u rernu da se pece dok ne dobije tamno žutu boju. Pecen kolac ohladiti, seci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet