

## ***Kolac od jabuka (3)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 5-6 jabuka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 5 kašikašecera
- 5-6 dl vode

#### **Za dekoraciju:**

- 2 kesicešlag kreme od vanile
- za posipanje malo rendane cokolade

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, sjediniti sve sastojke. Smesu izliti u kalup za pečenje na pek-papiru. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni dok ne porumeni. Provirite cackalicom da li je testo peceno.

Jabuke ocistite i isecite na kocke. Kuvajte u vodi oko 15 minuta. Puding posebno pomešajte sa šećerom i nekoliko kašika vode. Smesu dodajte jabukama, kuvajte još minut-dva, mešajući. Kuvane jabuke sa pudingom prelijte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi.

Izmotite šlag kremu po uputstvu sa kesice i prelijte preko ohlaenog kolaca. Pospite rendanom cokoladom. Secite i služite.

## **Savet**