

NeĹl'ne jabuke

Ovaj kolaĹ je tako lagan i neÅan, a opet tako ukusan i drugaĹiji. Ovoga puta jabuke se nala



sen slag

1 Za koru umutiti belanca sa 200 g secera, dodati ulje, pavlaku, mlevene orahe, rendane jabuke i cimeta. Na kraju umesati brasno.

2

3

4 Izliti smesu u nauljen i pobrasnjen dublji pleh i peci na 200 stepeni oko 40 min.

5

6

7 Za fil odvojiti oko 50 ml mleka a ostatak staviti na sporet da prokljuca.

8

9

10 malo mleka razmutiti gustin i dodati zumanca sa 6 kasika secera i vanil secerom. Kada mleko

Sastojci:

jabuke 4
jaja 4
secera 200 g
secera 6 kasika
vanil secera 2 kesice
gustina 4 kasike
mleka 650 ml
margarina 200 g
slag krema 2 kesice
kisele vode 200 ml
mlevenih oraha 100 g
cimeta kasicica
brasna 250 g
kisele pavlake 200 g
ulja 100 ml

11

12

13 da se fil prohladi spojiti ga sa umucenim margarinom.

14

15

16 Fil premazati preko kore i ukrasiti slagom umucenim sa kiselom vodom.

Napomena:

Ja sam ovog puta zurila pa se nisam posvetila dekoraciji, a kolac je lepo dekorisati sa malo mlevenih oraha ili komadicima jabuke umocenih u limunov sok ili preliv za torte.