

Prevrnuti kolac sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikedžema od kajsija

Za fil:

- **1** kesicapudinga od vanile
- **3** kašikešecera
- **450** ml mleka
- **1** kesicavanilin šecera

I još:

- **1** kg jabuka (neocišcenih)
- **3** kašikešecera
- **100** g šlagu
- **200** ml mleka (ili vode)

Priprema

Jabuke ocistiti, oljuštiti, iseci na manje komade i poreati u pleh, (možete staviti i papir za pecenje). Posuti

šecerom i staviti na 15 minuta u rernu zagrejanu na 180 C.

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa brašno, prašak za pecivo i džem od kajsija. Izvaditi pleh iz rerne i preko jabuka sipati umucenu smesu. Vratiti ga u rernu i peci na 180 C, 20-25 minuta.

Pecenu koru ostaviti da se malo prohladi, pa je prevrnuti na tacnu (tako da jabuke budu gore).

Razmutiti puding sa malo mleka. Preostalo mleko zagrejati sa šecerom i vanilin šecerom i zakuvati puding. Topao sipati preko jabuka.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i ukrasiti dobro ohlaen kolac.

Uživajte u ukusu!

Savet