

## Ingrediencie

200 g polohrubej múky, 200 g kryštálového cukru, 4 vajcia, 100 ml oleja, 100 ml mlieka, 1 lyžica kakaa, 1 prášok do pečiva

d'alej: 5 väčších jablák, 150 g nasekaných orechov

zálievka: 2 vajcia, 200 ml šľahačkovej smotany, 80 g kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor

## Postup

Žĺtky vymiešame s cukrom do bielej peny. Postupne vmiešame olej, mlieko, kakao a nakoniec múku s práškom do pečiva. Bielky vyšľaháme dotuha a ľahko vmiešame do cesta. Cesto rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Jablká očistíme a nahrubo postrúhame. Rovnomerne rozložíme na cesto a vrch posypeme nasekanými orechami. Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 15-20 minút. Medzitým si pripravíme zálievku vymiešaním smotany, cukru a vajčička. Touto zálievkou polejeme skoro upečený koláč a dopečieme ho.

zdroj: [www.minibazar.sk](http://www.minibazar.sk)



