

# Francuski kolač sa jabukama

200 g brašna  
1 kesica praška za pecivo  
prstohvat soli  
500 g očišćenih jabuka  
sok od jednog limuna  
3 jaja  
200 g šećera  
1 kašičica arome ruma  
2 kašičice arome vanile  
1 kašičica cimeta  
200 g margarina

## Prilog

sladoled  
prah šećer

## Način pripreme

1. U posudi za mešanje odgovarajuće veličine sipati brašno, so i prašak za pecivo i sve dobro promešati.
2. Margarin istopiti u manjoj šerpi i ostaviti sa strane.
3. Jabuke oljuštiti i iseći na malo deblje listiće, preliti sokom od limuna, posuti cimetom, promešati i ostaviti sa strane.
4. U većoj posudi za mešanje umutiti jaja. Dodati šećer i mešati dok se ne sjedine, a pri kraju mešanja dodati arome vanile i ruma. Uz mešanje dodati pola količine brašna i pola istopljenog margarina, a zatim ostatak brašna i margarina.
5. Dobijenom masom preliti jabuke i sve dobro promešati.
6. Sve presuti u peh sa kopčom čije je dno dobro premazano margarinom, a zidovi obloženi papirom za pečenje.
7. Peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 50 minuta, odnosno dok površina kolača ne porumeni.
8. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se hladi 10 minuta, a zatim skinuti prsten. Ostaviti kolač da se ohladi do kraja na sobnoj temperaturi.
9. Prebaciti ga na tanjir, posuti prah šećerom i servirati sa sladoledom.