



Jugoslovenski kolač od jabuka

Joegoslavische appeltaart

4 eieren
200 gr. suiker
1 zakje vanillesuiker
130 ml. olie
130 ml. water
200 gr. bloem
1 zakje bakpoeder
1 kg. appels
200 gr. suiker
2 pakjes vanillepudding
1 l. water
5 dl. slagroom

Scheid de eieren. Klop de eiwitten stijf met de (200 gr.) suiker en het zakje vanillesuiker. Zet het apart. Klop de eierdooiers los en meng er, al kloppend met de mixer, beetje bij beetje de olie door. Ga nu verder met het water. Zeef de bloem en meng er het zakje bakpoeder doorheen. Ook dat gaat door de eierdooiers. Schep dit mengsel nu met een lepel (niet met de mixer) door het stijf geslagen eiwit.

Vet een grote rechthoekige springvorm in met boter. Bestuif het met wat bloem. Hou het bakblik ondersteboven om de overtollige bloem kwijt te raken. Stort het beslag in het blik en strijk het wat glad. Zet het in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak er in goed 20 minuten een stevige goudbruine cake van.

Ondertussen maken we de vulling. Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snij ze in kleine blokjes. Breng 9 dl. van het water aan de kook en los er 200 gr. suiker in op. Doe er de stukjes appel bij en kook ze in goed 20 minuten zacht. Meng de twee pakjes vanillepudding met 1 dl. water. Als de appels zacht zijn gaat dat erbij. Breng het opnieuw aan de kook en laat het al roerend 4 - 5 minuutjes zachtjes doorkoken. Zet het vuur uit.

Stort de vulling over de nog hete cake, strijk het glad en laat het nu helemaal afkoelen.

Klop de slagroom stijf. Daarmee bedek je de appeltaart. Verwijder de rand van de vorm en snij de taart in vierkante stukken.