Vanil kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jabuka
- **400 g**hljebnih mrvica
- **200 g**kokosa
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **100 g**šecera
- **2 bocice**ekstrakta od vanilije

Priprema

Jabuke oguliti i isjeci na tanje komade. Potom ih staviti u 1.5l kljucale vode. Kuhati dok ne omešaju. Nakon kuvanja, jabuke ocjediti od ostatka vode. Vruce jabuke izgnjeciti.

U ohlaene jabuke dodati šecer (Može se dodati i više šecera nego što je napisano, po ukusu.), hjebne mrvice, možete ih pripremiti sami. Hljeb izrežite na tanke šnjite i ostavite ga dan-dva na sobnoj temperaturi da se osuši. Suh hljeb izmrvite tako što ga stavite u kesu i valjate oklagijom ili u sjecku.), rastopljenu cokoladu, ekstrakt vaniljije i kokos.

Dobro sve izmješajte dok se ne dobije jednolicna masa. Od mase formirati oblik kolaca po želji. Ukrasti uzduž isjecenim lisitcima jabuke.

Savet