

Mirisni kolac



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Biskvit:

- **20 g**kakaa
- **1**prašak za pecivo
- **1 na vrh** kašicice cimeta
- **150 g**šecera
- **4**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **250 g**brašna

Sloj sa jabukama:

- **400 g**narendanih jabuka (najsitnije)
- **3 kašike**šecera
- **1/2 kašicice**cimeta
- **1dl**soka od jabuke
- **1-2 kašike**ruma
- **2 pune kašike**levenog keksa
- **1**puding vanila

Puding krem:

- **300 g**slatke pavlake
- **400 ml**mleka
- **4-5 kašika**šecera

- 2 pudinga sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Prvo pripremite nadeve. Jabucni nadev: izrendane jabuke stavite u posudu sa šecerom kuvati oko 5 minuta. Dodajte cimet. U 1 dl jabukovog soka i 2 kašike ruma razmutite prašak pudinga. Smesu jabuka sklonite sa šporeta, dodajte u puding, vratite na šporet i kuvate dok smesa ne ucvsne. Smesu zatim temeljito izmiksate, dodate mevene kekse i po potrebi još šecera. Ostavite da se hlađi. Puding krema: pripremite puding prema uputstvima na kesici sa šecerom, slatkom pavlakom i mlekom. Stavite smesu da se hlađi, primešajte s vremenom na vreme da se ne stvore grudice.

Od navedenih biskvitnih sastojaka umesite smesu: prvo miksađte šećer, ulje i jedno jaje. Nakon pola minute miksanja, dodajete sedece jaje, pa opet miksanje dok ne utrošite sva jaja. Dobijenoj tekucoj smesi dodajte jogurt, sjedinite sve završnim miksanjem. Brašno, kakao i prašak za pecivo, dodajte u tekucu smesu, blago izmešajte.

Dobijenu smesu za biskvit raspodijelite u 3 dela. Pecnicu ugrejte na 180 C. Namastite pleh za pecenje (20×30 cm), ulijte u njega trecinu smese. Zapecite kojih 7 minuta. Na ispeceni biskvit stavljate jabucni sloj, zatim pažljivo razmažite sedecu trecinu tamna biskvita, opet zapecite 10 minuta. Ispeceni biskvitni sloj sada premažite s puding kremom (ukoliko osetite da vam je cvršca krema, teže razmaziva, umešajte u nju par kasika kisele pavlake i malo je omekanite) i završite s preljevom zadnje trecine biskvitna sloja. Pecite 15 minuta, dobro rashladite kolac, uživajte. Vrh kolaca posipajte sa šecerom u prahu ili ukrasite s cokoladnom glazurom. Kolac je izvrstan i sutradan!

Savet