

Kocke *Liberty*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 4 jajeta
- 300 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g šecera
- 1,5 dl ulja
- 1,5 dl soka od jabuke
- malo narendane kore od limuna

Za fil:

- 4-5 velikih kiselih jabuka
- 500 ml soka od jabuka
- 3 kesice pudinga od vanile
- 150 g šecera
- 400 ml slatke pavlake

Za dekoraciju.

- 1 manja jabuka
- 100 g šecera
- 1 kesica šlaga

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve ostale satojke za piškotu, polako izmešati kašikom i sipati u namazan pleh.

Peci piškotu u zagrejanj rerni na temperaturi od 180 C oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena.

Jabuke oljuštite i isecite na kocke. Kuvajte jabuke u soku od jabuka da omekšaju. Posebno pomešajte puding sa šećerom i slatkim pavlakom i sipajte u cinijicu sa jabukama i mešajuci ostavite da još malo provri, da se stegne. Kuvanu smesu sipajte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi.

Šećer karamelizujte i izlijte na foliju, praveci oblike po želji. Ohlaen kolac isecite na željene komade i svaki pojedinačno ukrasite umucenim šlagom, kriškom jabuke i karamelizovanim šećerom.

Savet