

Keks kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgjabuka**
- **5 kašikalimunovog soka**
- **100 mlvode**
- **100 gšecera**
- **1 kašikacimetra**
- **2 cašekisele pavlake**
- **250 mlMoja Kravica Kuhinjica slatka pavlaka**
- **2 kesiceželatinu**
- **300 gkeksa**

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. U šerpu sipati vodu, šecer, sok od limuna, cimet i jabuke, pa kuvati dok jabuke ne omekšaju. Po uputstvu pripremiti želatin i umesati ga u prohladjene jabuke. Ostaviti da se fil sasvim ohladi. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatkou pavlaku**, pa u nju umešati kiselu pavlaku i jabuke. U odgovarajuću posudu redjati keks, fil, keks i tako redom dok se ne utroši materijal. Staviti u frižider da se stegne.

Savet