

Kocke sa jabukama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **10** kašika šecera
- **1** kesicavanil šecera
- **10** kašikamleka
- **9** kašikaulja
- **10** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Za fil:

- **600** ml vode
- **300** g šecera
- **600** grendanih kiselih jabuka
- 2 pudinga od vanile
- **1** kašikagustina
- **1** kesicavanil šecera

I još:

- **100** g šlagi
- **200** ml mleka ili vode

Priprema

Umutiti dobro belanca, dodati žumanca, zatim šecer i vanil šecer pa mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Usuti u pleh (35x25cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati i kuvati 5 minuta u 400 ml vode. Dodati šecer i vanil šecer pa puding i gustin razmucene sa 200 ml vode. Kuvati da se zgusne. Vruc fil sipati preko prohlaene kore.

Umutiti šlag sa mlekom ili vodom i ukrasiti ohladjen kolac. Iseci kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet