

## *Rozen kocke sa jabukama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za vanil fil:**

- **1** l mleka
- **10 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **1 kašika** gustina
- **250 g** maslaca (ili margarina)

#### **Za fil sa jabukama:**

- **600 ml** vode
- **200 g** šecera
- **500 g** grendanih kiselih jabuka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **4 kašike** gustina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malocimeta**

#### **I još:**

- **1 pakovanje (10 komada)** kora za rozen tortu
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka (ili vode)

## **Priprema**

Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka. U preostalo mleko staviti šećer i vanilin šećer, zagrejati i zakuvati puding. Dobro ga ohladiti (na sobnoj temperaturi) i pomešati sa umućenim maslacem ili margarinom.

Rendane jabuke kuvati 5 minuta (od kad voda provri) u 400 ml vode. Dodati šećer i vanil šećer, pa puding i gustin razmucene sa 200 ml vode. Kuvati da se zgusne. Može da se stavi i malo cimeta. Ostaviti fil da se skroz ohladi.

Složiti kolac.

Kora, vanil fil (šestina ukupne kolicine), kora, fil sa jabukama (četvrtina ukupne kolicine), kora....

Na poslednje dve kore stavlja se vanil fil.

Preko fila staviti šlag, umućen sa mlekom ili vodom.

Seci kocke i poslužiti. Uživajte u ukusu!

## **Savet**