

## ***Becka poslastica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** glisnatog testa u bloku
- **2 kašike** gustina
- **3 vece** jabuke
- **3 kašike** žutog šećera
- **3 kašike** džema od kajsija
- **2 kašike** vode
- **po potrebi** sladoled

### **Priprema**

Lisnato testo odmrznuti i rastanjiti na pobrašnjenoj radnoj površini i iseci krug (koliki je pleh ili vatrostalna posuda) i izbockati ga viljuškom.

Jabuke iseci na kolutove i posuti ih gustinom (kako ne bi otpustile puno vode).

Jabuke poreati preko lisnatog testa (u krug-kao na slici), posuti šećerom i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Džem i vodu staviti u šerpu i zagrejati kako bi se džem razredio i premazati jabuke. Služiti sa sladoledom.

### **Savet**

Ovu poslasticu sam pravila po receptu svoje roake koja živi u Beu. Probajte!