

Kocke sa grizom i jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**vode
- **4**jabuke
- **100 g**šecera
- **100 g**griza

Drugi sloj:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **5 kašika**šecera
- **120 g**margarina
- **2** šlaga

Priprema

Ocistite jabuke i isecite na kocke. Jabuke kuvajte u vodi da skroz omekšaju. U omekšale jabuke dodajte griz i šećer i polako mešajući kuvajte da se zgusne. Sve to izlijte u predhodno nakvašen pleh i ostavite da se ohladi. U mleko skuvajte puding na uobicajen nacin i ohladite. Dodajte umucen margarin i sipajte preko kuvanih jabuka sa grizom. Ostavite sat-dva da se stegne. Pred služenje umutite šlag i ravnomerno rasporedite. Isecite na kocke i poslužite.

Savet