

Kremasti kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **300** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **200** g šecera
- **3** kašike kokosa
- **1,5** dlulja
- **1** dl soka od jabuke
- **2** kašike soka od limuna

Za fil:

- **4-5** nakiselih jabuka
- **500** ml vode
- **3** kesice pudinga od vanile
- **150** g šecera
- **300** ml slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **2** kesice šлага
- **oko 100** micokoladne glazure
- Šarene mrvice

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodajte ulje, sok od jabuke, sok od limuna i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo, polako izmešajte kašikom i sipajte u namazan pleh. Pecite piškotu u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 C oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena.

Jabuke oljuštite i isecite na kocke. Kuvajte jabuke u vodi da omešaju. Posebno pomešajte puding sa šecerom i slatkom pavlakom i sipajte u cinijicu sa omešalim jabukama i polako mešajte da se zgusne. Kuvanu smesu sipajte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi.

Umutite šlag i ravnomerno rasporedite preko ohlaenog fila. Dekorišite glazurom od cokolade i pospite šarenim mrvicama. Kolac cuvajte u frižideru do služenja... Poslužite uz šoljicu kafe.

Savet