

Desert u caši sa jabukama i grilijašem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Podloga od keksa:

- **7 kašikam**levenog keksa
- **3 kašikem**margarina ili maslaca
- **po potrebi**sok od jabuka

Pire od jabuka:

- **4 vece** jabuke
- **4 kašikeš**ecera
- **1/4 kašicice**cimeta
- **1 prstohvat**muskatnog oraščica

Grilijaš:

- **1 šakaleš**nika
- **4 kašikeš**ecera

Fil od krem sira:

- **3 dl** slatke pavlake
- **300 g** krem sira (švapskog, neslanog)
- **4 kašike** šećera u prahu

Priprema

Oljuštiti jabuke, posuti ih šećerom i zacinama i staviti na umerenu temperaturu da se dinstaju na maslacu ili margarinu (1 kašika). Povremeno mešati da ne zagore. Skloniti šerpu sa ringle kada omekane (približno desetak minuta), ohladiti i kratko izlendati da se dobije kaša.

Na umerenoj temperaturi istopiti šećer (paziti da ne zagori) i kada postane tečan dodati lešnike, promešati, skinuti sa ringle i izliti na pouljen tanjir (ili papir za pečenje, foliju). Ohladiti, pa izmrviti kuhinjskim cekicem ili precij oklagijom.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom u prahu (ako se koristi mlečna slatka pavlaka samo je blago u par poteza umutiti), pa dodati krem sir i nastaviti sa miješenjem dok se ne dobije glatka smesa.

Izmešati margarin/maslac sa mlevenim keksom i izraditi rukom da se dobije lepljiva mrvicasta smesa. Ako je suvo, dodati kašiku soka od jabuke, ako je retko, dodati još malo mlevenog keksa.

U čaše reati red podloge od keksa, fil od krem sira, jabuke, grilijaš, fil od krem sira, jabuke, grilijaš, fil od krem sira. Posuti preostalim grilijašem i podlogom od mlevenog keksa, ukoliko ostane.

Savet

Od ove količine sastojaka dobila sam 4 aše od 4 dl deserta. Poslužiti dobro rashlaeno. Umesto cimeta i muskatnog orašća u jabuke se može dodati štapi vanile ili vanilin šećer, a u podlogu od keksa 1 kašika arome vanile.