

Jabuke u kiselom odelu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Patišpanja:

- **1 kg** kiselih jabuka
- **150 g** seckanih oraha
- **150 g** šecera u prahu
- **4** jajeta
- **50 g** kristal šecera
- **50 g** brašna

Fil

- **750 ml** mleka
- **2** kesepudinga od vanile
- **150 g** margarina
- **150 g** prah šecera
- **1** cašakisele pavlake

Šlag

- **200 g** šlag kreme bele
- **150 ml** hladnog mleka

Priprema

Kiselih jabuka oljuštiti, iseckati na tanje kriške i poreati u margarinom podmazan preh ili tepsiju. Preko staviti

150 g, seckanih oraha i 150 g, prah šecera, zapeci na 200 stepeni dok jabuke ne puste vodu.

Preko jabuka sipati patišpanj od penasto umucenih 4 jaja sa 5 kašika šecera i 5 kašika brašna. Peci dok patišpanj ne dobije zlatno žutu boju. Okrenuti naopacke tako da patišpanj dodje dole, a jabuke gore.

Fil: Skuvati dva pudinga od vanile u 750 ml mleka. Kad se ohladi dodati 150 g penasto umucenog margarina sa 150 g prah šecera. Sve to mikserom sjediniti do kompaktne mase pa na kraju dodati 1 kiselu pavlaku koju sjediniti u masu rucno.

Preko ohlaenog kolaca premazati prethodno cvrsto umucen šlag sa mlekom.

Savet