

Ledene vocne kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** kiselih jabuka
- **300 g** keksa ptit-ber
- **4** pudinga od jagode
- **1.5 l** vode
- **12 kašika** šecera
- **2** šlaga

Priprema

Jabuke ocistiti, pa narezati na kockice. Kuvati ih u 1,5 l vode dok ne omekšaju. Izvaditi ih da se prohlade. Na tacnu poredjati keks namocen u mleko. Razmutiti puding da bude bez grudvica i skuvati ga u vodi u kojoj su se kuvale jabuke. Kad se puding zgusne, vratiti jabuke u njega i kuvati još 2-3 minuta, pa preliti smesu preko keksa. Ohladjeni kolac premazati sa dva ulupana šlaga i ukrasiti po želji.

Savet