

Suncane kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 komada** petit keksa
- **5-6** jabuka
- **2 šolje (od 2 dl)** šecera
- **2 šolje** griza
- **1** vanilin šećer
- **1** limun
- **1** pomorandža
- **1,5** l vode

I još:

- **po ukusu** šlag pjena, krema ili slatka pavlaka

Priprema

Oljuštiti jabuke i isjeci na kockice. Preliti sa sokom od limuna i pomorandže. Sipati i 3 dl vode, pa staviti da prokuva.

Kad se jabuke skuhamo, propasirati ih štapnim mikserom. Sipati još oko 1,2 l vode, dodati 2 šolje šecera (ili po ukusu), vanilin šećer. Kad prokuha dodati i 2 šolje griza, miješajući svo vrijeme. Kada krem dobije potrebnu gustinu, maknuti.

Zatim preliti preko petit keksa, koji smo stavili u dublji pleh.

Ostaviti da se hladi, par sati!

Kad se kolac ohladi, rezati na parcad. Po želji dekorisati šlagom.

Savet