Vocna tarabica sa malinama i jabukama

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **5 kesica**pudinga sa ukusom maline
- **1,5 l**vode
- **300+ 150 g**šecera
- **500 g**petit ber keksa

Ukrašavanje:

- **200 g**šlaga

Priprema

Jabuke oljuštiti, iseckati na sitne kockice, staviti u šerpu i preliti sa vodom da ogreznu pa kuvati dok ne prokljucaju. Kada su jabuke kuvane skloniti sa šporeta, procediti i ohladiti. U 1,3 l vode staviti 300 g šecera i kuvati. Puding rastvoriti sa ostatkom vode i sipati u kljucalu vodu i skuvati. U dublju šerpu staviti 150 g šecera da prekrije dno, rasporediti jabuke, naneti vruc puding pa spuštati keks u puding. Ostaviti da se ohladi i stegne u frižideru preko noci. Kada se torta dobro stegla izruciti je na tanjir tako da keks bude dole, a jabuke gore. Umutiti šlag i naneti na celu tortu.

Savet