

## *Mirisni kolac*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **0** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **20** g kaka
- **1** prašak za pecivo
- **1** na vrh kašice cimeta
- **150** g šecera
- **4** jajeta
- **2** dljogurta
- **1** dlulja
- **250** g brašna

#### **Sloj sa jabukama:**

- **400** g narendanih jabuka (najsitnije)
- **3** kašike šecera
- **1/2** kašice cimeta
- **1** dl soka od jabuke
- **1-2** kašike rum
- **2** pune kašike mlevenog keksa
- **1** puding vanila

#### **Puding krem:**

- **300** g slatke pavlake
- **400** ml mleka
- **4-5** kašika šecera

- 2pudinga sa ukusom slatke pavlake

## Priprema

Prvo pripremite nadeve. Jabučni nadev: izrendane jabuke stavite u posudu sa šećerom kuvati oko 5 minuta. Dodajte cimet. U 1 dl jabukovog soka i 2 kašike ruma razmutite prašak pudinga. Smesu jabuka sklonite sa šporeta, dodajte u puding, vratite na šporet i kuvate dok smesa ne ucvrсне. Smesu zatim temeljito izmiksate, dodate mevene kekse i po potrebi još šećera. Ostavite da se hladi. Puding krema: pripremite puding prema uputstvima na kesici sa šećerom, slatkom pavlakom i mlekom. Stavite smesu da se hladi, primešajte s vremena na vreme da se ne stvore grudice.

Od navedenih biskvitnih sastojaka umesite smesu: prvo miksajte šećer, ulje i jedno jaje. Nakon pola minute miksanja, dodajte sedece jaje, pa opet miksanje dok ne utrošite sva jaja. Dobijenoj tekućoj smesi dodajte jogurt, sjedinite sve završnim miksanjem. Brašno, kakao i prašak za pecivo, dodajte u tekucu smesu, blago izmešajte.

Dobijenu smesu za biskvit raspodijelite u 3 dela. Pecnicu ugrejte na 180 C. Namastite pleh za pecenje (20×30 cm), ulijte u njega trecinu smese. Zapecite kojih 7 minuta. Na ispeceni biskvit stavljate jabučni sloj, zatim pažljivo razmažite sedecu trecinu tamna biskvita, opet zapecite 10 minuta. Ispeceni biskvitni sloj sada premažite s puding kremom (ukoliko osetite da vam je cvršca krema, teže razmaziva, umešajte u nju par kasika kisele pavlake i malo je omekanite) i završite s preljevom zadnje trecine biskvitna sloja. Pecite 15 minuta, dobro rashladite kolac, uživajte. Vrh kolaca posipajte sa šećerom u prahu il ukasite s cokoladnom glazurom. Kolac je izvrstan i sutradan!

## Savet