

## *Pecen izkejk (karamel, jabuka i pekan)*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za bikvit bazu:**

- **1/2 pakovanja** otkrušlog biskvita
- **120 g** istopljenog putera

#### **Za karamel sos:**

- **200 g** kastor šećera
- **1/3 šoljevode**
- **3/4 šoljepavlake**

#### **Nadev:**

- **20 g** putera
- **230 g** krem sira
- **1/2 šoljepekan** oraha izmrvljenih
- **2 kašike** brašna
- **1** veca izrendana jabuka
- **4** male jabuke za kandiranje
- **3 kapicrvene boje za jelo**
- **2** jajeta

- 1/2 kašicice cimet-a

## Preparacija

Kao prvo da vam predstavim pekan orah. Ako ga ne možete naci koristite obican orah ili lešnik.

Biskvit izmrvimo i u blenderu ili ga u kuhinjskoj krpi izmlatimo oklagijom. Dodamo istopljen puter Ja to izmešam rukom.Znate da mu je sastav ok, ako napravite grudvicu i ona ostane cela. Ovu masu sipamo u pleh i pritisnemo ravnomerano.

Napravimo karamel sos. Šecer i vodu kuvamo na laganoj vatri dok dobije zlatno žutu boju i malo se zgusne. Sklonimo sa vatre i dodamo pavlaku. Pazite kad sipate pavlaku jer prks! Polako sve izmešamo.

Pripremimo izrenadnu jabuku i dodamo cimet.

Pripremimo masu za nadev izmešamo sve sastojke iz liste. Ovome dodamo jabuku i 3/4 karamel sosa i polvinu izmravljenih pekan oraha.

Pecemo na 180 stepeni 40 minuta, tako što u vecu tepliju sipamo 2 šolje vode i okruglu tepliju stavimo u nju. Kad je gotov izvadimo ga, sipamo ostatak karamela i pekan oraha na njega i ostavimo da se ohladi.

Spremimo male kandirane jabuke koje prvo provucemo kroz malo istopljenog šecera i vode u koju smo dodali par kapi crvene boje za jelo.

Ukrasimo kolac i pustimo decu da prvi izaberu, a to ce naravno biti jabuke. Prijatno.

## Savet