

## **Kocke \*Liberty\***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za piškotu:**

- **4** jajeta
- **300** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200** gšecera
- **1,5** dlulja
- **1,5** dlsoka od jabuke
- **malo narendanekore** od limuna

#### **Za fil:**

- **4-5** vecihnakiselih jabuka
- **500** mlsoka od jabuka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **150** gšecera
- **400** mlslatke pavlake

#### **Za dekoraciju.**

- **1** manja jabuka
- **100** gšecera
- **1** kesicašлага

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve ostale satojke za piškotu, polako izmešati kašikom i sipati u namazan pleh.

Peci piškotu u zagrejanoj rerni na temperaturi od 180 C oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena.

Jabuke oljuštite i isecite na kocke. Kuvajte jabuke u soku od jabuka da omekšaju. Posebno pomešajte puding sa šecerom i slatkom pavlakom i sipajte u cinijicu sa jabukama i mešajuci ostavite da još malo provri, da se stegne. Kuvanu smesu sipajte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi.

Šecer karamelizujte i izlijte na foliju, praveci oblike po želji. Ohlaen kolac isecite na željene komade i svaki pojedinacno ukrasite umucenim šlagom, kriškom jabuke i karamelizovanim šecerom.

## Savet