

Keks kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **5 kašika**limunovog soka
- **100 ml**vode
- **100 g**šecera
- **1 kašika**cimeta
- **2 kašeka**kisele pavlake
- **250 ml****Moja Kravica Kuhinjica slatka pavlaka**
- **2 kesice**želatina
- **300 g**keksa

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. U šerpu sipati vodu, šećer, sok od limuna, cimet i jabuke, pa kuvati dok jabuke ne omekšaju. Po uputstvu pripremiti želatin i umesati ga u prohladjene jabuke. Ostaviti da se fil sasvim ohladi. Umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**, pa u nju umešati kiselu pavlaku i jabuke. U odgovarajucu posudu redjati keks, fil, keks i tako redom dok se ne utroši materijal. Staviti u frižider da se stegne.

Savet