

# ***Rozen kocke sa jabukama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za vanil fil:**

- **1** l mleka
- **10** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** kašika gustina
- **250** g maslaca (ili margarina)

### **Za fil sa jabukama:**

- **600** ml vode
- **200** g šecera
- **500** grendanih kiselih jabuka
- **1** kesica pudinga od vanile
- **4** kašike gustina
- **1** kesica vanilin šecera
- malocimeta

### **I još:**

- **1** pakovanje (**10** komada) kora za rozen tortu
- **100** g šлага
- **200** ml mleka (ili vode)

## **Priprema**

Puding i gustin razmutiti sa 150 ml mleka. U preostalo mleko staviti šećer i vanilin šećer, zagrejati i zakuвати puding. Dobro ga ohladiti (na sobnoj temperaturi) i pomešati sa umucenim maslacem ili margarinom.

Rendane jabuke kuvati 5 minuta (od kad voda provri) u 400 ml vode. Dodati šećer i vanil šećer, pa puding i gustin razmucene sa 200 ml vode. Kuvati da se zgusne. Može da se stavi i malo cimeta. Ostaviti fil da se skroz ohladi.

Složiti kolac.

Kora, vanil fil (šestina ukupne kolicine), kora, fil sa jabukama (cetvrtina ukupne kolicine), kora....

Na poslednje dve kore stavljaju se vanil fil.

Preko filja staviti šlag, umucen sa mlekom ili vodom.

Seci kocke i poslužiti. Uživajte u ukusu!

## **Savet**