

Keks kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- 3 kisele jabuke
- 200 g keksa
- 2 kašike šecera u prahu
- 1 kašika limunovog soka
- po ukusu cimeta

Za krem:

- 8 dlmleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- po ukusu šecera
- 125 g margarina

I još:

- 2 kesice šlaga
- kisela voda

Priprema

Keks izmrviti, a jabuke narendati. Staviti u šerpici dodati sok limuna, šecer u prahu i staviti da se karamelizuje i suvišna tecnost ispari. Umešati cimet i keks. Podeliti na dva dela, oblikovati koru u manjem plehu.

Skuvati puding. Margarin penasto umutiti umešati puding i premazati preko kore. Preostalom kolicinom keksa prekriti krem.

Umutiti šlag i premazati kolac.

Savet

Veoma ukusan kola mada nemože baš tako lepo i lako da se see. Možete pokušati kao ja ili možete kašikom razdeliti u aše za sladoled.