

Desert sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **500** gjabuka
- **3** dlvode
- **1 kašicica**vanil šecera
- **2 kašik**meda
- **maloc**imeta

Za mrvice:

- **50** gmaslaca
- **50** gšecera
- **75** gprezli
- **75** gmlevenog keksa

Priprema

Oljuštiti jabuke, iseckati i kuvati u vodi dok jabuke ne budu mekane (10-15 minuta). U zavisnosti da li koristite slatke ili kisele jabuke možete korigovati kolicinu meda. Skloniti sa vatre umešati vanil šecer, cimet i med,

sjedinite sve. Ostaviti da se hladi.

Propržiti šećer i prezle na maslacu oko 2 minuta pa ohladiti.

Redjati fil od jabuka, prezle sa šećerom pa mleveni keks (koristila sam integralni sa lešnikom) dok imate materijala. Završite tako da na vrhu budu prezle sa šećerom.

Savet

Ovaj divni Danski desert po #elji ukasite šlagom ili slatkom pavlakom.