

Kolac sa jabukama - jako brzo a veoma ukusno



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**ti ber keksa
- **1,5 kg**nakiselih jabuka
- **1**limun (sok)
- **500 g**šecera
- **600 ml**vode
- **3**pudinga sa ukusom vanile
- **300 ml**vode
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Jabuke oljuštiti, narendati i preliti sokom od limuna. Staviti ih u dublju posudu, dodati 500 g šecera i preliti sa 600 ml vode. Staviti sud na vatru i kuvati dok jabuke ne omekšaju.

U odgovarajucoj posudi rastvoriti puding sa 300 ml vode i sipati u skuvane jabuke. Skuvati krem.

Uzeti odgovarajuci pleh (ja sam reala tri reda - 3x6 komada keksa) i poreati prvi red keksa. Preko keksa rasporediti prvu trecinu, vrelog, krema. Staviti drugi red keksa - druga trecina krema i na kraju, poreati zadnji red keksa i prekriti ostatkom krema.

Ostaviti da se kolac ohladi, pa ga premazati umucenom pavlakom. Po površini narendati cokoladu.

Savet

Jako brzo se pravi, a verujte dobija se veoma ukusan kola. Probajte!!