

Kolac sa jabukama (20)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g integralnog korn fleksa
- **500** g jabuka
- **250** g putera
- **3** kašikežutog šecera od trske
- **100** g pudinga od vanile
- **5** dl neutralne pavlake
- **50** g suvog groždja
- **1** kesica praha za šlag
- **po uputstvu** mleko za šlag
- **1** kašica cimeta

Priprema

U manju tempsiju stavite papir za pecenje i na dno stavite 100 g integralnog korn fleksa. Jabuke ocistiti i iseci na tanje kriške i staviti preko sloja od korn fleksa. Prelite sa otopljenim margarinom i stavite u zagrejanu rernu na 200C stepeni da se jabuke propeku da omekšaju. Za to vreme sjediniti žuti šecer od trske, neutralnu pavlaku i puding prah. Izvadite jabuke iz rerne. Pospite jabuke cimetom, suvim grožem i sa ostatkom integralnog korn fleksa. Sve prelijte smesom od neutralne pavlake i pudinga da ogrezne i vratite u rernu da se dopece.

Gotov kolac izvadite iz rerne, ostavite da se ohladi. Seci na parcad i ukrasiti šlagom koji ste napravili po uputstvu sa kesice.

Prijatno!

Savet

Koliinu šeera možete da poveate ako volite više slatko.