

## ***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 kašike** žutog šećera 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 tepsiju stavite papir za pečenje i na dno stavite 100 g integralnog korn fleksa. Jabuke očistite 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 šećer 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.