

Krem kolac s jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 130 g šecera
- 180 g maslaca
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike mleka
- 2 kašike kakaoa
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 3 jabuke
- 1/2 limuna
- 7 dl mleka
- 6 kašika šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 kašica cimeta

Priprema

Jabuke oljuštiti, iseci na kockice i poprskati sokom od pola limuna. Margarin rastopiti. U šerpi zagrejati 5 dl mleka i 6 kašika šecera. Puding rastvoriti u preostalom mleku i sipati u proključalo mleko. Mešati dok se ne zgusne, pa skloniti s vatre i umešati cimet. Umutiti jaja sa 130 g šecera i vanil-šecerom. Dodati otopljen margarin i brašno pomešano s praškom za pecivo. Dobijenu smesu podeliti na dva dela, te u jedan umešati

kakao i tri kašike mleka. Pravougaonu tepsiju premazati margarinom i posuti brašnom, a potom usuti žuti deo smese. Potom rasporediti kockice jabuka.

Jabuke preliti pudingom.

Naneti preko pudinga tamni deo smese za koru.

Sve zajedno peci 40 minuta u rerni zagrejanj na 180 stepeni. Seci na kocke željene velicine.

Savet