

## *Punjene jabuke u kremu*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jabuka
- 2 kašikešecera
- 24keksa pti-ber

#### **Za nadev:**

- 50 gseckanih oraha
- 50 gsuvog grož?a
- 1 kašicicaruma
- 1 kašikadžema
- 1/2 kašicicecimeta

#### **Za fil:**

- 2jajeta
- 200 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 75 gbrašna
- 7,5 dl mleka
- 75 gmargarina

#### **za dekoraciju:**

- **50 g** kokosa
- **1 kesica** šlaga

## **Priprema**

Suvo grožđe preliti rumom. Jabuke prepoloviti, izdubiti, pa tek onda oljuštiti. Staviti ih u šerpu, preliti vodom i posuti šećerom, te kuvati dok ne omekšaju oko 15 minuta. Voditi računa da se ne prekuvaju. Izvaditi ih iz vode i ostaviti da se ocede i ohlade.

Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilom. Dodati brašno i 2 dl mleka, pa sipati u preostalo ključalo mleko na šporetu. Mešati dok se ne zgusne. U vruć krem dodati margarin da se rastopi.

Pomešati orahe, suvo grožđe sa rumom, džem i cimet, pa dobijenom masom puniti polutke jabuka.

Nadevenu stranu prekriti keksom.

Dno pravougaone tepsije prekriti redom keksa, a zatim premazati tanko filom.

Na fil reži jabuke tako da strana s keksom bude okrenuta ka dole.

Sve zaliti ostatkom fila i malo protresti sud kako bi se krem lepo rasporedio. Odozgo jabuke posuti kokosom i ukrasiti šlagom.

Dezert dobro rashladiti. Prilikom secenja voditi računa da svaki komad kolaca sadrži polovinu jabuke.

## **Savet**