

Punjene jabuke u kremu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jabuka
- **2** kašike šecera
- **24** keksa pti-ber

Za nadev:

- **50** g seckanih oraha
- **50** g suvog groža
- **1** kašicica rumca
- **1** kašika džema
- **1/2** kašice cimeta

Za fil:

- **2** jajeta
- **200** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **75** g brašna
- **7,5** dl mleka
- **75** g margarina

za dekoraciju:

- **50 g** kokosa
- **1 kesica** šлага

Priprema

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

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

Pomešati orahe, suvo grožje 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 reati 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 racuna da svaki komad kolaca sadrži polovinu jabuke.

Savet