

Desert sa zobenim pahuljicama i vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **375 ml** nezaslaenog soka od jabuka
- 2 jajeta
- **50 ml** braon šecera
- **1/2 kašičice** ekstrakta vanilije
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/4 kašičice** soli
- **250 ml** mleka
- **375 ml** voca
- **500 ml** zobenih pahuljica
- **100 ml** seckanih ora

Priprema

Voce po izboru, kod mene su maline i ribizle koje su bile zamrznute, staviti u cediljku ispod cediljke zdelu da se sok cedi u nju. Zobene pahuljice prelitati sa mlekom i ostaviti da malo odstoje, desetak minuta. Potom umešati jaja, sok, šecer, vanilu, cimet, so, orahe i sve lepo sjediniti. Na kraju lagano umešati oceeno voce. Ako je voce krupnije, iseckajte ga. Ako nemate silikonski kalup, onda kalup obicni dobro premažite sa maslacem i probrašnite, (višak brašna istresite iz kalupa). Sipajte smesu i pecite oko 40 minuta na 180, sve naravno ovisi o rerni. Od soka koji ste dobili prilikom ceenja voca, napravite sos, stavite u šerpu na šporet, i dodajte malo gustina da se zgusne. Ukoliko volite slae, dodajte šecera. Prelijte preko pecenog kolaca.

Savet