

Kremasti kolac sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šecera
- **3 kašike** kokosa
- **1,5 dl** ulja
- **1 dl** soka od jabuke
- **2 kašike** soka od limuna

Za fil:

- **4-5** nakiselih jabuka
- **500 ml** vode
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **150 g** šecera
- **300 ml** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **2 kesice** šlaga
- **oko 100 mic**okoladne glazure
- šarene mrvice

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodajte ulje, sok od jabuke, sok od limuna i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo, polako izmešajte kašikom i sipajte u namazan pleh. Pecite piškotu u zagrejanj rerni na temperaturi od 180 C oko 20 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena.

Jabuke oljuštite i isecite na kocke. Kuvajte jabuke u vodi da omekšaju. Posebno pomešajte puding sa šećerom i slatkom pavlakom i sipajte u cinijicu sa omekšalim jabukama i polako mešajte da se zgusne. Kuvanu smesu sipajte preko pecene piškote i ostavite da se ohladi.

Umutite šlag i ravnomerno rasporedite preko ohla?enog fila. Dekorišite glazurom od cokolade i pospite šarenim mrvicama. Kolac cuvajte u frižideru do služenja... Poslužite uz šoljicu kafe.

Savet