Desert u caši sa jabukama i grilijašem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Podloga od keksa:

- **7 kašika**mlevenog keksa
- **3 kašike**margarina ili maslaca
- **po potrebi**sok od jabuka

Pire od jabuka:

- **4** vece jabuke
- **4 kašike**šecera
- **1/4 kašicice**cimeta
- **1 prstohvat**muskatnog orašcica

Grilijaš:

- **1 šaka**lešnika
- **4 kašike**šecera

Fil od krem sira:

- **3 dl**slatke pavlake
- **300 g**krem sira (švapskog, neslanog)
- **4 kašike**šecera u prahu

Priprema

Oljuštiti jabuke, posuti ih šecerom i zacinima i staviti na umerenu temperaturu da se dinstaju na maslacu ili margarinu (1 kašika). Povremeno mešati da ne zagore. Skloniti šerpu sa ringle kada omekane (približno desetak minuta), ohladiti i kratko izlendati da se dobije kaša.

Na umerenoj temperaturi istopiti šecer (paziti da ne zagori) i kada postane tecan dodati lešnike, promešati, skinuti sa ringle i izliti na pouljen tanjir (ili papir za pecenje, foliju). Ohladiti, pa izmrviti kuhinjskim cekicem ili preci oklagijom.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu (ako se koristi mlecna slatka pavlaka samo je blago u par poteza umutiti), pa dodati krem sir i nastaviti sa mucenjem dok se ne dobije glatka smesa.

Izmešati margarin/maslac sa mlevenim keksom i izraditi rukom da se dobije lepljiva mrvicasta smesa. Ako je suvo, dodati kašiku soka od jabuke, ako je retko, dodati još malo mlevenog keksa.

U caše reati red podloge od keksa, fil od krem sira, jabuke, grilijaš, fil od krem sira, jabuke, grilijaš, fil od krem sira. Posuti preostalim grilijašem i podlogom od mlevenog keksa, ukoliko ostane.

Savet

Od ove koliine sastojaka dobila sam 4 aše od 4 dl deserta. Poslužiti dobro rashlaeno. Umesto cimeta i muskatnog orašia u jabuke se može dodati štapi vanile ili vanilin šeer, a u podlogu od keksa 1 kašika arome vanile.