

Posna torta s keskom i jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **8 kašika**šecera
- **100 gr**kokosa
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašicica**cimeta
- **5 kašika**mlevenih oraha
- **50 g**suvog groža
- **250 g**keks zlatni pek
- **1 kesica**šlaga
- **125 g**margarina

Priprema

Jabuke oprati, oljuštiti, izrendati i dinstati 10 minuta sa 2 kašike šecera. Dodati orahe, cimet i suvo grože, promešati i sipati u kalup $r=24$ cm u koji je poredjan keks. U 1/2 l vode skuvati puding sa 6 kašika šecera. U vruce dodati margarin, mešati do se ne istopi, dodati kokos, dovbno promešati i sipati na eks koji je porean preko fila od jabuka. Ohladiti i premazati sa umucenim šlagom i kiselom vodom.

Savet