

## **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 kašica** cimet
- **5 kašikam** levenih oraha
- **50 g** suvog groža
- **250 g** eks zlatni pek
- **1 kesica** šлага
- **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, dobro promešati i sipati na eks koji je porean preko fila od jabuka. Ohladiti i premazati sa umucenim šlagom i kiselom vodom.

### **Savet**