

Kocke sa kruskama i jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 2 **caše** (od 2 dl) šecera
- 1 **caša** ulja
- 1 **caša** mleka
- 3 **caše** brašna
- 1 **kesice** praška za pecivo

Fil:

- 500 g jabuka
- 500 g krušaka
- 1 **caša** šecera
- 5 **kašika** griza
- **po ukusu** šecera u prahu

Priprema

Jabuke i kruške izrendati, pa dinstati sa šecerom na laganoj vatri. Na kraju dodati griz i dobro sjediniti.

Umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati ulje i mleko. Na kraju varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pola smese sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 stepeni 10-15 minuta.

Zatim izvaditi polupecenu koru, naneti fil.

Sipati ostatak umucene smese.

Ispeci kolac do kraja.

Ohla?en kolac iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet