

Krem kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3belanceta
- **180** gšecera
- 2 dlkisele pavlake
- **1,5** dlulja
- **200** gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kašikacimeta
- **100** gmlevene plazme
- **500** grendanih jabuka

Preliv:

- 2 dlsoka od jabuke

Fil:

- 3žumanceta
- **120** gšecera
- 2vanil šecera
- **60** ggustina
- **6** dlmleka
- **200** gmargarina

Dekoracija:

- **100 g**šлага
- **2 dl**mleka
- **1** jabuka
- **malolimunovog** soka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šecer. Dodati kiselu pavlaku i ulje, zatim brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ubaciti mlevenu plazmu i cimet pa sve dobro umutiti. Na kraju umesati rendane jabuke.

Dobijenu smesu sipati u pravougaoni pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Pecenu koru preliti sokom od jabuke i ostaviti da se ohladi.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanil-šecerom pa dodati gustin i 1 dl mleka. Ostatak mleka staviti da provri, a zatim sipati umucena žumanca i mešati dok se ne zgusne. Ohlaen fil sjediniti sa omekšalim margarinom.

Na ohlaenu koru naneti fil. Šlag umutiti sa mlekom i premazati preko fila. Jabuku iseci na tanke kriške, poprskati sokom od limuna i dekorisati.

Savet