

# *Krem kocke sa jabukama*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4**jajeta
- **400** mlšecera
- **400** mlmleka
- **120** mlulja
- **400** mlgriza
- **1** kesicaprška za pecivo
- **6**jabuka

### **Za fil:**

- **3**pudinga od vanile
- **1** lmleka
- **8** kašikašecera
- **200** gmargarina

### **Za dekoraciju:**

- **300** mlslatke pavlake

## **Priprema**

Jabuke ocistiti i izrendati. Jaja penasto umutiti sa šecerom, dodati ulje i mleko. Zatim polako, kašikom, umešati griz i prašak za pecivo i na kraju jabuke. Smesu izliti u veliki pleh od rerne i peci oko pola sata na 180°C.

Za fil umutiti prašak za puding sa 200ml hladnog mleka, a ostatak staviti sa šecerom da se kuva. Kad mleko provri, umešati puding. Ostaviti da se prohladi, a zatim mikserom umešati penasto umucenim margarin.

Pecenu, ohlaenu koru preseci na pola. Prvu premazati filom, pa preklopiti drugom korom. Slatku pavlaku umutiti i premazati ceo kolac.

## **Savet**

Veoma kremast, lagan i osvežavajui kola.