

Krem kocke sa jabukama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 400 ml šecera
- 400 ml mleka
- 120 ml ulja
- 400 ml griza
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 jabuka

Za fil:

- 3 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 8 kašika šecera
- 200 g margarina

Za dekoraciju:

- 300 ml slatke pavlake

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati. Jaja penasto umutiti sa šećerom, 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 šećerom da se kuva. Kad mleko provri, umešati puding. Ostaviti da se prohladi, a zatim mikserom umešati penasto umućenim margarin.

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

Savet

Veoma kremast, lagan i osvežavajući kola.