

Kolac sa jabukom i pudingom od cokolade



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikagustina
- 1/2 kašicicepraška za pecivo

Fil:

- 700 gjabuka
- 12 kašikašecera
- 700 mlvode
- 140 gpudinga od cokolade

Za glazuru:

- 1 kesica (58 g) šlag krem vanila
- 1 rebrocokolade

Priprema

Umutiti žumanca i šećer, dodati posebno umućen šne od belanca. Pomešati brašno, prašak pecivo, gustin. Postepeno dodati smesi od jaja. Izliti u manji dublji pleh obložen pekarskim papirom i peći u zagrejanj rerni na 200 C oko 8-10 minuta.

Za fil: Ocistiti i izrendati jabuke. Staviti 500 ml vode u šerpu, dodati jabuke, šećer i kuvati 10 minuta. U preostalo mleko izmešati puding pa dodati u jabuke. Kuvati da se fil zgusne uz mešanje. Malo rashladiti pa preliti preko kore. Umutiti šlag kremu sa mlekom prema upustvu na kesici. Premazati kolac. Ukrasiti rendanom cokoladom. Rashladiti i seci po želji na kocke veće ili manje. Lagan i vrlo ukusan kolac.

Savet

Jedan brzi i lagani kola?, koji se brzo napravi, a još brže smaže.