

Kremaste kocke sa jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jaja
- 4 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 2 kašikekakaa
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil od vanile:

- 700 ml mleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 2 kašikegustina
- 8 kašikašecera

Pire od jabuka:

- 5-6 srednjihjabuka
- 3 kašikešecera
- po potrebevoda

Za dekoraciju:

- 2 kesicešlaga
- po potrebi mleko

- **50 g** cokolade
- **nekoliko kapi** ekstrata od malina

Priprema

Prvo odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti penasto sa šećerom, postepeno dodavati šećer kašiku po kašiku uz neprestano mešanje miksera, sve dok se šećer ne otopi. Zatim umućenim belancima dodati žumanac po žumanac, mutiti mikserom i sjediniti belanaca i žumanca. Umućenoj masi od jaja dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao. Kašikom lagano izmešati smesu. Pecenje: Smesu za patišpanj izruciti u podmazan kalupu precnika 24x40cm. Patišpanj peci u zagrejanoj rerni na 200C oko 25 minuta. Kada je ivica patišpanja odvojena od kalupa patišpanj pecen. Gotov patišpanj ostaviti da se ohladi. Pripremanje fila od vanile: Pripremiti jabuke, oljuštiti i iseci na tanke kriške. Posudu sa jabukama i šećerom naliti vodom koliko da prekrije jabuke, kuvati na vatri da jabuka omekša. Staviti 500 ml mleka i šećer da provri. U 200ml mleka razmutiti mešavinu pudinga od vanile i gustin, zatim sipati u provrelom mleku, mešati masu neprestano sve dok se ne zgusne. Priprema pirea od jabuka: Kuvanu jabuku procediti i zblendirati je kao pire (u maloj ciniji odvojiti 2 kašike pirea od jabuka.) Zatim topao pire od jabuka dodati u filu od vanile. Mikserom sjediniti fil od vanile i pire od jabuka u fini krem. Topao krem isipati ravnomerno preko hladnog patišpanja. Patišpanj sa kremom ostaviti da se potpuno ohladi. Dekoracija kolaca: Zatim pripremiti šlag sa mlekom - pratiti upustvo na kesici. Kolac premazati umućenim šlagom. Ostaviti kolac na hladnom 2h, a zatim seci na jednake kocke. Pire od jabuka koji je odvojen posebno u ciniji, dodati nekoliko kapi ekstrakta od malina i izmešati. Svaku kocku ukrasiti po vrhu sa obojenim pireom od jabuka i rendanom cokoladom.

Savet

Da se jaja lako i brzo umute, 30 minuta pre izvaditi iz frižidera i ostaviti ih na sobnoj temperaturi... Kola naftovan ostaviti da odstoji na hladnom, (najbolje je da prenoi i sutra dan sei kola). Kola lakše e se sei na kocke i lepše e kocke izgledati. Prijatno!