

Kolac od jabuka bez pečenja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g** keksa
- **350 g** šecera
- **1 kg** jabuka
- **2** pudinga od vanile
- **1** vanilin šecer
- **1 kašičica** cimeta
- **600 ml** vode
- **150 ml** slatke pavlake

Priprema

Jabuke narendati i kuvati sa šecerom u 500 ml vode, jedno 15. tak minuta. U preostalih 100 ml razmutiti puding od vanile. Zakuvati puding u jabuke i umešati cimet. Keks porežati u pleh.

Podeliti fil od jabuka. Sipati polovinu fila na keks.

Složiti nov red keksa, pa preko ostatak fila. Porežati i treci red keksa i ostaviti kolac da prenoci na hladnom. Umutiti slatku pavlaku i premazati gotov kolac.

Seci na kocke i poslužiti.

Savet