

Kolac od jabuka bez pecenja



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**kašicicacimeta
- **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 poreati u pleh.

Podeliti fil od jabuka. Sipati polovinu fila na keks.

Složiti nov red keksa, pa preko ostatak fila. Poreati i treći red keksa i ostaviti kolac da prenoci na hladnom. Umetuti slatku pavlaku i premazati gotov kolac.

Seci na kocke i poslužiti.

Savet