

Kolac jabuka cimet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** petit buer keksa
- **1 kg** jabuka
- **350 g** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kesica** vanil šecera
- **5 g** cimeta
- **600 ml** vode
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Jabuke ocistimo i izrendamo stavimo da se kuva sa 500 ml vodom šecerom i van šecerom par minuta za to vreme u 1 dl vode razmutimo puding i ukuvamo u jabuke kad se zgusne sklonimo sa vatre i umešamo cimet. U tepsiju 20×30 izredjamo keks pa razporedimo polovinu fila.

Pa povovo red keksa pa druga polovina fila.

Izreamo i treci red keksa i ostavimo par sati da odstoji. Izmutimo slatku pavlaku i premažemo preko kolaca. Ukrasimo po želji.

Savet

Jednostavno brzo, a jako ukusno. Naroito e se dopasti osobama koji vole kombinaciju jabuka cimet.