Apfelkuchen mit Vanillecreme

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Krema:

- **1**jaje
- **80 g**šecera
- **20 g**gustina
- **1/2 kašicice**extracta vanille
- **300 ml**mlijeka

Biskvit:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **200 g**brašna
- **1 kesice**praška za pecivo

Ostalo:

- **2**vece jabuke
- **za posip**prah šecer

Priprema

Prvo pripremiti kremu: u šerpicu staviti jaje, šecer, gustin i extract vanille, pa sve dobro sjediniti. Dodati mlijeko, pa umutiti. Kuhati uz neprestano miješanje, da krema dobije gustinu. Sipati kremu u kuharski špric.

Umutiti pjenasto jaja, šecer i vanilin šecer. Dodati mlijeko, pa sjediniti. Na kraju, dodati brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Jabuke oguliti, pa narezati na kockice. Dodati u umucenu smjesu za biskvit.

Promiješati, pa sipati u kalup za tortu, premazan puterom.

Preko, pomocu kuharskog šprica, rasporediti kremu od vanilije!

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko 30 minuta.

Pecen kolac prohladiti, pa posuti šecerom u prahu.

Rezati na parcad, pa poslužiti!

Savet