

Brzi vocni kolac sa keksom i jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za fil:

- **250-300 g** mlecni keks
- **1 kg** jabuka
- **1 l** voda
- **300 g** šecera
- **1 kašik** cimeta
- **3 kesice** puding od vanile

Za dekoraciju:

- **100 g** šlag
- **100 ml** mleka
- **još:** 50 g

Priprema

Jabuke oguliti i izrendati. Od 1l vode odvojiti 800ml vode, sipati izrendane jabuke i šecer staviti na vatri da provri. U 200ml vode razmutiti mešavinu pudinga od vanile sipati u uzavreloj smesi od jabuka, mešati neprestano sve dok se smesa ne ukuva i zgusne. U vreloj smesi dodati margarin, mešati dok se ne otopi i sjedini.

U kalup precnika 21x23cm složiti keks, sipati polovinu fila od jabuka, opet red keksa zatim polovinu fila od jabuka, na krsju složiti keks. Kolac ostaviti da se ohladi 3-4h i stegne. Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti kolac. Kolac seci na kocke zatim dekorisati kolac otopljenom cokoladom.

Savet