

## ***Kolac sa pudingom i jabukama***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4jajeta
- 200 gbrašna
- 180 grastopljenog margarina
- 130 gšecera
- 1vanilin šećer
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 3jabuke
- polalimuna
- 3 kašikemlijeka

#### **Krema:**

- 700 mlmlijeka
- 2pudinga od vanilije
- 6 kašikašecera
- 1 kašicacimeta

### **Priprema**

Jabuke ogulite i narežite na kockice. Pokapajte ih limunovim sokom. Pjenasto umutite jaja i šećer, pa dodajte otopljeni margarin, brašno i prašak za pecivo. Podijelite na dva dijela: jedan dio ostaje žut, a u drugi dio dodajte kakao i 3 kašike mlijeka. U pleh, premazan margarinom i posut brašnom, sipajte žuti dio biskvita.

Preko rasporedite nasjeckane jabuke.

Puding, koji ste skuhali u 700 ml mlijeka, sa 6 kašika šećera i kašicom cimeta, lagano stavite preko jabuka.

Preko pudinga sipajte tamni dio biskvita.

Pecite na 175 C oko 40 minuta. Pecen kolac prohladite, pa režite.

**Savet**