

Kocke sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **600 ml**vode
- **300 g**šecera
- 2pudinga od vanile
- **600 g**rendanih jabuka
- **malocimeta**

i još:

- **60 komada (oko 350 g)**gustav ili petit keksa
- **100 g**šlaga
- **200 ml**vode ili mleka

Priprema

Jabuke oljustiti, narendati i kuvati 5 minuta u 300 ml vode.

Dodati šecer i puding razmucen sa ostatkom vode. Kuvati jos 3 minuta, dodati malo cimeta, promešati.

U pleh (25x35) staviti red keksa (20 komada) pa red vruceg fila (trecinu kolicine), pa još red keksa, red fila. I još po jedan. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti šlag sa vodom ili mlekom, ukrasiti ohlaen kolac, iseci kocke i poslužiti.

Prijatno!

Savet