

Kolac sa jabukama (nepeceni)

:))

1 Krupno rendamo jabuku, dodamo secer, 400 ml vode i stavimo na sporet. Preostalih 200 ml vode dodamo u sud sa praskom za puting. Nakon 10 -ak minuta kuvanja jabuka, uz neprekidno mesanje, dodamo razmeksali puding. Kada smesa dobije potrebnu gustinu, sklonimo sa sporeta.

2 U vatrostalnu ciniju redjamo red keksa, a na njih jabuke sa pudingom. Ponovimo postupak jos dva puta.

3

4

5 Mikserom mutimo mleko i slag. Ohladjeni kolac ukrasimo slagom.

Napomena:

Prijatno!!!



pudinga od vanile 2 kesice

secera 300 gr

keksa 400 gr

vode 600 ml

jabuka 1 kg

mleka 250 ml

slag kreme od vanile 2 kesice