**RECEPT PO PREPORUCI LOKALNE UDRUGE-KLUB ŽENA POKUPSKO**

 **KOLAČ OD JABUK I PUDINGA**

BISKVIT:

2 jajca,1 čaša cukora,1 čaša jogurta,pol čaše biljnog ulja, pol čaše bele pšenične melje,pol praška za pecivo, limunova korica

PIRE OD JABUK:

4 cele jabuke,pol žlice mlevenog cimeta

PRIPREMA:

1.Penasto zmešati žumanjke s cukorom,dodati jogurt i ulje te melju s praškem za pecivo i limunovu koricu. Zmešaj i na kraju lagane kuhačom deni sneg od belanjka. Smesu zleji u namazani i z melom posipani lim pa peci 25 minut na 200 stupnjeva.

2.Oguljeni jabuke sitne nareži. U zdelu deni cukor i zagrijavaj do se ne otopi i pretvori kak u karamelu. Meknuti s vatre i dodati jabuke s cimetom. Mešati na laganoj vatri dok se jabuke ne počnu raspadati, a smesa zgušnjavati i lepiti. Kad se male oladi, denis mesu na pečeni i olađeni biskvit.

3. Za puding od vanilije zmešaj žumanjke s cukorom dok nebudu pjenasti. Pomale dodaj mleko i kuvaj na pari dok se smesa ne zagreje. Mekni z vatre te dodaj vaniliju i želatinu. Mešaj dok se krema ne oladi i na kraju dodaj tučeno slatko vrjne.

4.Raspodeli kremu po pireu od jabuk i posipaj kolač jojerima. Deni kolač u frižider na nekoliko vur da se stisne.