

Torta od jabuka (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **15** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

I još:

- **1** kgzelenih, nakiselih jabuka
- **2** kesicecimeta

Fil:

- **6**žumanaca
- **7** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **600** mlmleka
- **1** kesicavanilinog šecera
- **1**kisela pavlaka

Za premazivanje torte:

- **2** kesice šлага
- **1** kašika kokosovog brašna

Priprema

Jabuke oljuštiti, iseci ih na kriške i poreati u pleh, obložen pek papirom. Posuti obilno cimetom, i staviti da se peku u zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Jabuke peci dok omekšaju, izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Kora: Belanca umutiti u cvrst šam, dodati šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa preliti preko rashlaenih jabuka. Vratiti u rernu da se kora ispeče, na 170 stepeni, pa je gotovu prevrnuti na tacnu, tako da jabuke budu gore i ostaviti da se ohladi.

Fil: Od ukupne kolicine mleka odvojiti jednu šoljicu, a u ostalo mleko staviti šecer i mleko staviti da provri. Žumanca umutiti penasto zajedno sa vanilin šecerom, dodati brašno pa sve razrediti sa odvojenom kolicinom mleka. Prokuvano mleko polako, uz neprekidno mucenje žicom, sipati u masu sa žumancima, sve promešati i vratiti ponovo na šporet da se skuva krem. Skuvani krem ostaviti da se ohladi. U ohlaen krem sipati umucenu kiselu pavlaku i sve sjediniti.

Preko jabuka i kore sipati fil, a preko fila rasporediti umuceni šlag u koji se doda kašika kokosovog brašna.

Savet