

Torta sa jabukama (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom** modla fi 23 cm
- **6** srednjih jabuka
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **4** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **3 dl** vode
- **50 g** margarina
- **50 g** šlaga
- **1 dl** kisele vode

Priprema

Jabuke oljuštiti, prepoloviti, izvaditi semenke i reati u namazan i brašnom posut kalup. Izmešati šecer i orahe i puniti polutke jabuka i peci na 180 stepeni 20 minuta. Umutiti jaja sa šecerom, brašnom i praškom za pecivo i sipati preko pecenih jabuka i peci još 15 minuta. Skuvati puding sa šecerom u vodi, u vruce dodati margarin, izmesati i premazati preko izvaenog kolaca iz kalupa. Umutiti šlag sa kiselom vodom i kad se torta ohladi, ukrasiti i staviti u frižider da se ohladi. Torta je lepa i osvežava.

