

Tufahije (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Osnova:

- **12** srednjih jabuka
- **1-2** limuna
- **1.5** l vode
- **300** g šecera
- **1** vanilin šefer

Fil:

- **120** gmlevenih oraha
- **2** belanca
- **1** vanilin šefer

Priprema

Jabuke oprati, oljuštiti i izdubiti im sredinu. A kore sacuvati.

U dublju šerpu sipati vodu, dodati 80 g šecera, limunov sok i vanilin šefer. Kad voda prokuva dodati izdubljeno voce i kuvati.

Kada jabuke budu kuvane izvaditi ih, a u vodu dodati preostali šefer i kore jabuka i kuvati sirup. Kada sirup bude skuvan procedite ga i ostavite da se ohladi.

Napraviti fil: umutiti belanca, dodati orahe i vanilin šecer, sve to izmešati i puniti prohlaenje kuvane jabuke. Tako napunjene jabuke staviti u rernu i peci oko 30 minuta na 180 stepeni.

Pecene jabuke izvaditi iz rerne i prelitи sirupom.

Pre služenja Tufahije ukrasiti šlagom. Prijatno!

Savet

Pored jabuka mogu se koristiti i kruške. A po želji u fil može da se doda saka brusnice ili suvog groža.