

Tufahije (5)



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**slatkih jabuka
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**suvog groža
- **500 g**kristal šecera
- **125 ml**vode
- **1**limun-sok
- **125 ml**toping baze ili slatke pavlake
- **6**višanja iz kompota

Priprema

Za izradu tufahija koriste se slatke jabuke (kisele jabuke bi se raspale). Najbolje su jabuke sorte “Budimka”. Suvo grože potopiti u vrelu vodu da nabubri. Mlevene orahe pomešati sa nabubrelim suvim grožem i odložiti sa strane do upotrebe. Jabuke oljuštiti i kašicom izdubiti sadržinu.

U širu plitku šerpu staviti kristal šecer, prelići ga sa 125 ml vode i sokom od 1 limuna. Kuvati na jacoj vatri uz mešanje oko 10 minuta, dok se ne dobije gustina kao za slatko. U sirup poreati jabuke.

Bariti ih u sirupu uz okretanje oko 10-15 minuta.

Jabuke treba da omekšaju i postanu prozirne.

Jabuke izvaditi u plitku ciniju i pustiti da se malo prohlade, a sirup ostaviti na najmanjoj vatri da se još kuva. U

svaku jabuku kašičicom stavljati po 1 kašičicu mešavine mlevenih oraha i suvog groža i malo preliti sa vrelinim sirupom, pa pritisnuti kašičicom. Zatim ponovo staviti mešavinu mlevenih oraha i suvog groža i malo preliti sa vrelinim sirupom te postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal i dok jabuke ne budu pune. Tako pripremljene tufahije preliti sa preostalim vrelinim sirupom i pustiti da se ohlade.

Ukrasiti sa šlagom i višnjama iz kompota.

Savet

Recept za tufahije sam dobila davnih godina od tatinih prijatelja Rasima i Mujasere. Vrlo retko ih radim jer moju porodicu ine moj suprug i ja, ali sada kada je zahladilo baš smo ih zaželeli. To je stvarno izuzetan i zasitan desert.