

Posna torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gociščenih jabuka
- **1** kašicicacimeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **80** gšecera
- **40** gpudinga od vanile
- **250** gposnog pti ber keksa (24 komada)
- **2** dlposne slatke pavlake

Priprema

Jabuke iseckati na kockice, staviti u šerpu i sipati 6 dl vode. Kada provre, sipati cimet, vanilin šecer i obican šecer. Kuvati oko pet minuta, tacnije dok jabuke ne omekšaju, pazite da se jabuke ne prekuvaju. Ocediti sok od jabuka i od te kolicine odvojiti 1,5 dl soka koji ce služiti za umakanje keksa. Jabuke izgnjeciti. Nije potrebno praviti pire od jabuka vec je dovoljno izgnjeciti ih viljuškom. Ostatak soka od jabuka vratiti na ringlu i ukuvati puding. Puding prethodni razmutiti sa pet kašika vode. Puding kuvati oko pet minuta.

U izgnjocene jabuke staviti tri kašike skuvanog pudinga i izmešati. Mlak puding, bez jabuka, podeliti na tri dela jer cete toliko redova fila imati u torti. Poreati 6 komada pti bera, poprskati ga sokom od jabuka i sipati trecinu pudinga. Preko staviti red keksa, ali ovog puta je potrebno keks umociti u sok, pa preko keksa ponovo puding. Postupak ponavljati dok se ne utroše puding i keks. Na poslednji red keksa sipati fil od jabuka.

Ostaviti da se torta dobro ohladi, pa premazati umucenom slatkom pavakom. Poželjno je da tortu filujete u nekoj plasticnoj kutiji, koja odgovara dimenzijama keksa, ili u modli za tortu kako puding ne bi cureo sa strane dok se ne stegne. Prilikom služenja, tortu posuti cimetom.

Savet