

Tetine tufahije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** jabuka srednje velicine
- **200 g** Sunoko šecera
- **80** goraha
- **1** belance
- **1** limun
- **1** šlag
- **1** l vode
- **2** vanilin šecera

Priprema

Operite i ogulite jabuke, izdubite im sredinu, a kore sacuvajte.

Jabuke stavite u ključalu vodu u koju prethodno dodajte Sunoko šecer, vanil šecer i limunov sok i kuvajte 5 do 10 minuta. Kuvane jabuke izvadite, a u istu vodu stavite preostali Sunoko šecer i kore od jabuka.

Kad sirup prokuva, procedite ga i ostavite da se ohladi. Kuvane jabuke napunite mešavinom umućenih belanaca, mlevenih oraha i vanil šecera, poreajte ih u tepsiju i pecite 15 minuta na 180 C.

Pecene jabuke prelite toplim sirupom i ukasite šlagom. Podelite sa nekim koga volite!

Savet