

Mala slatka izvrnuta tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **100 g** šecera
- **1** sok od pomorandže
- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 kašika**brašna
- **150 g**šlag krema (ili gotovog šlaga u tubi)

Priprema

Odgovarajucu tepsiju premazati sa malo ulja i posuti celu tepsiju sa 100 g šecera. Na to naseckati jabuke na tanke kriške. Znaci treba jabuke da prekriju celu tepsiju. Preko jabuka preliter sok od pomorandže. Staviti u rernu na 200 C 10 minuta. U meuvremenu umutiti jaja i šecer i vanilin šecer, pa u to dodati brašno i prašak za pecivo. Ovo preliter preko jabuka i vratiti u rernu još 15 minuta na 200 C. Kada je peceno ostaviti da se prohladi, pa tepsiju okrenuti tako da jabuke budu gore, a testo od jaja dole. Iseci na kocke i ukrasiti šlagom.

Savet