

Torta sa jabukama (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vece ili 6 manje**jabuke
- **3 kašike**šecera

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Priprema

Oljuštiti jabuke izvuci sredinu i ako su jabuke vece podeliti jabuke na pola, a ako su manje ostavimo ih kakve jesu. Poreati jabuke u pleh i posuti ih sa tri kašike šecera.

Staviti jabuke na pecenje. Peci na 200 C 15 minuta. Dok se jabuke peku umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno promešano sa pecivom. Sve dobro sastaviti. Masu podeliti na pola, pa u jedan deo dodati 2 kašike kakaoa. Kada su jabuke pecene izvaditi ih iz rerne i u svaku šupljinu jabuka sipati deo sa kakaom i oko jabuka.

Odozgo preliterati sa žutim delom.

Peci na 180 C, oko 15-20 minuta. Pecenu tortu izvrnuti iz kalupa tako da su sada jabuke gore, a testo dole.

Tortu ohladiti pa filovati. Odozgo umutiti šlag-ukrasiti po želji...

Savet

Ovo je torta moje mladosti...moja majka je esto pravila ovu tortu i svi smo je obožavali....