

Torta sa jabukama (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 6 belanaca
- 50 g prah šecera
- 6 kašika seckanih oraha
- 6 kašika mlevenog keksa

Fil:

- 7 jabuka
- 700 ml vode
- 100 g pudinga od vanile
- 1 šolja šecera
- 6 žumanaca

Karamel:

- 4 kašike šecera
- 3 kašike mleka

- 1želatin

Ukrašavanje:

- 1 šlag krem od vanile
- 150 mlmleka

Priprema

Umutimo belanca u cvrst sneg sa šećerom u prahu. Dodamo orahe i keks i lagano izmešamo.

Ispецemo dve kore. Pecemo oko 20ak minuta na 200 stepeni.

U sto mililitra vode razmutimo žumanca i puding.

Jabuke iseckamo na kockice i skroz ocistimo. Prelijemo ih sa šećerom i sipamo ostatak vode. Kuvamo na ringli. Kuvamo 10 minuta nakon što provri.

Onda dodamo žumanca i puding i mešamo. Kuvamo dok se lepo ne zgusne. Onda sklonimo sa vatre i ohladimo.

Istopimo šećer u šerpici. Dodamo mleko i mešamo dok se ne otopi. Želatin razmutimo po uputstvu sa kesice i dodamo. Umutimo šlag sa mlekom. Stavimo pevu koru pa na nju pola fila. Preko fila stavimo kasiku šlaga.

Preko stavimo drugu koru i ostatak fila. Preko fila razlijemo karamel. Stavimo da se ohladi i stegne. Ukrasimo i premažemo sa ostatkom šlaga.

Savet