

Karamel torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**šecera
- **1 dl**slatke pavlake
- **50 g**putera
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/2 kašičice** umira u prahu
- **2 čaše (od 180 g)** kisele pavlake
- **5 kašika** šecera
- **100 g** mlevenog keksa
- **3** jajeta
- **50 g** putera
- **7 kašika** šecera
- **1 dl** mleka
- **3 kašike** griza
- **12 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šlag krema u prahu
- **2 kašike** šecera
- **3 dl** vode

Priprema

Jabuke oguliti i iseci na 4-6 parcadi (zavisi od velicine jabuke).

U posudu za pečenje prečnika 25 cm staviti 200 g šećera i karamelizovati da bude svetlo braon boje, dodati slatku pavlaku i puter i kuvati na tihoj vatri da se karamel istopi.

Na karamel poreati u krug iseckane jabuke. Peci na 200 stepeni da jabuke omekšaju.

Umutiti 50 g putera sa 7 kašika šećera, dodati 3 žumanceta, 1 dl mleka, griz, brašno, prašak za pecivo i umućen sneg od 3 belanceta. Masu preliti preko polupecenih jabuka i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Pecenu tortu staviti izvrnuti na tacnu da gore dou jabuke, i ostaviti da se ohladi.

U 2 čaše pavlake staviti 5 kašika šećera, da stane 5 minuta i povremeno mešati da se šećer istopi, dodati 100 g mlevenog keksa i premazati preko jabuka.

U posudu staviti 2 kašike šećera, karamelizovati da bude svetlo braon boje, dodati 3 dl vode i kuvati dok se karamel ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti šlag krem u prahu sa ohlaenom karamel vodom i ukasiti tortu.

Savet