

Keks torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- **250 gmlevenog keksa**
- **50 gmargarina**
- **1 dl soka od jabuke**

Za krem:

- **1 kg jabuka**
- **3 kašike šecera**
- **1 kesica želatina**
- **70 g šлага**
- **150 ml kisele vode**

Za dekoraciju:

- **50 g šлага**
- **150 ml kisele vode**
- **3 kašike šecera**

Priprema

U mleveni keks umešati otopljeni margarin i sok od jabuke, dobro pomešati i staviti u kalup za torte i poravnati, peci na 175 C oko 15-20 minuta.

Jabuke narendati i kuvati sa šecerom dok tecnost ne ispari. Želatin pripremiti prema upustvu sa kesice, šlag umutiti sa kiselom vodom i umešati otopljen želatin. Zatim šlag umešati u ohlaenu smesu sa jabukama.

Jabuku iseci na krške, šecer staviti u tiganj kad pocinje da se otopi i dobije boju dodati jabuke i karamelizovati ih. Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Na koru staviti fil, ostaviti na hladnom 60 minuta, izvaditi premazati šlagom i dekorisati karamelizovanim jabukama.

Savet