

Torta od jabuka (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 1,5 kašika brašna
- 1,5 kašika gustina
- 1 kašika ulja

Fil 1:

- 1 kg jabuka
- 1 l vode
- 350 g šecera
- 10 g želatina
- 2 kesice vanilin šecera

Fil 2:

- 650 ml vode od kuvanih jabuka
- 2 kesice pudinga
- 2 kesice šlaga

Priprema

Belanca odvojiti od žumanca, pa umutiti u cvrst šam, postepeno dodajuci šecer. Zatim dodavati jedno po jedno žumance i ulje u tankom mlazu neprekidno muteci mikserom. Na kraju dodati mešavinu brašna i gustina pa polako promešati varjacom. Okrugao pleh precnika 20 cm obložiti papirom za pecenje i izliti u njega smesu. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok kora ne porumeni.

Jabuke oljuštiti, ocistiti od semena i iseci na krupnije kocke. Preruciti ih u šerpu pa naliti ih vodom, dodati šecer i vanilu i kuvati dok ne omekšaju.

Jabuke procediti i izmiksati u blenderu, a tecnost od kuvanja sacuvati. Želatin preliti sa 4 kašike hladne vode i mešati dok ne nabubri, pa dodati u kašu od jabuka i ostaviti da se ohladi.

Odmeriti 650 ml tecnosti od kuvanja jabuka pa 500 ml sipati u šerpu i kuvati dok ne prokljuca. U preostalih 150 ml tecnosti razmutiti puding, pa ga dodati u kljucali sok. Kuvati na umerenoj temperaturi neprekidno mešajuci dok se ne zgusne. Koru najpre premazati filom od jabuka.

Preko dodati drugi fil pa ostaviti na hladnom da se stegne.

Nakon toga tortu izvaditi iz kalupa i dekorisati šlagom i parcicama jabuke.

Savet