

Tufahije



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg jabuka
- 600 g šecera
- 2 vanilin šecera
- limunov sok
- 3 belanaca
- 150 g mlevenih oraha
- šlag (za ukrašavanje)
- seckani orah (za posipanje)

Priprema

Operite i oljuštite 2 kg jabuka, izdubite im sredinu, a kore sacuvajte.

Jabuke stavite kuvati u kipucu vodu, kojoj ste prethodno dodali 600 g šecera, 1 vanilin šecer, limunov sok i pola litre vode.

Kuvane jabuke izvadite, a u istu vodu stavite kore od jabuka.

Kada sirup prokuva, kuvati dok se ne dobije šulc, procedite ga i ostavite neka se ohladi.

Kuvane jabuke, koje se pune mešavinom umucenog 3 belanaca, 150 g mlevenih oraha i vanilin šecera, posložite u tepsiju i pecite 15 minuta na 180 C.

Pecene jabuke izvadite, ukrasiti šlagom i preliteri sirupom i seckanim orasima.