

Torta sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jabuka
- **5**jaja
- **5 kašika**šecera + za dno šerpe
- **5 kašika**mlevenih oraha + za pušenje jabuka
- **1 kašika**brašna
- **100 g**šlaga
- **1,5 dl**mleka

Priprema

U šerpu u kojoj ćete peći jabuke sipajte šećer debljine 1 cm. Jabuke oljuštite, izdubite (uklonite semenke iz sredine). Poređajte ih uspravno, jednu do druge, u šerpu na šećer. Svaku rupu iz koje ste izvadili seme napunite mlevenim orasima. Pecite u rerni oko 40 minuta na 220 stepeni. Bocnite jabuke čašalicom da vidite jesu li pečene. Dok se jabuke peku umutite pantišpanj od 5 jaja, 5 kašika šećera, 5 kašika mlevenih oraha i kašikom brašna. Umućen u smesu sipajte preko pečenih jabuka i vratite u rernu da se pantišpanj ispece, oko 15 minuta. Pečenu tortu malo prohladite pa izvrnite na tacnu i ostavite da se dobro ohladi. Umotite šlag i ukrasite tortu.

Savet