

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** kašikamlvenih oraha + za pujenje jabuka
- **1** kašikabrašna
- **100** gšлага
- **1,5** dlmleka

Priprema

U šerpu u kojoj cete peci jabuke sipajte šecer debljine 1 cm. Jabuke oljuštite, izdubite (uklonite semenke iz sredine). Poreajte ih uspravno, jednu do druge, u šerpu na šecer. Svaku rupu iz koje ste izvadili seme napunite mlevenim orasima. Pecite u rerni oko 40 minuta na 220 stepeni. Bocnite jabuke caškalicom da vidite jesu li pecene. Dok se jabuke peku umutite patišpanj od 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha i kašikom brašna. Umucen u smesu sipajte preko pecenih jabuka i vratite u rernu da se patišpanj ispece, oko 15 minuta. Pecenu tortu malo prohладите pa izvrnите na tacnu i ostavite da se dobro ohladi. Umutite šlag i ukrasite tortu.

Savet