

Torta sa jabukama (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kommodla fi 23 cm
- **6** srednjih jabuka
- **100** gšecera
- **100** gmlevenih oraha
- 4jajeta
- **4** kašikebrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kesicapudinga od vanile
- **3** dlvode
- **50** gmargarina
- **50** gšlaga
- **1** dlkisele vode

Priprema

Jabuke oljuštiti, prepoloviti, izvaditi semenke i reati u namazan i brašnom posut kalup. Izmešati šećer i orahe i puniti polutke jabuka i peci na 180 stepeni 20 minuta. Umutiti jaja sa šećerom, brašnom i praškom za pecivo i sipati preko pecenih jabuka i peci još 15 minuta. Skuvati puding sa šećerom u vodi, u vruće dodati margarin, izmesati i premazati preko izvaenog kolaca iz kalupa. Umutiti šlag sa kiselom vodom i kad se torta ohladi, ukrasiti i staviti u frižider da se ohladi. Torta je lepa i osvežava.

Savet