

Torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **200 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**suvog grož?a

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašica** cimeta

Fil:

- **700 ml**mleka
- **2**pudinga od jagode
- **5 kašika**šecera

Šlag:

- **250 g**šlag kreme
- **300 ml**mleka

Priprema

Jabuke oljustiti, izvatidi semenke, iseci na cetri dela. U šerpu od 5 kg sipati na dno šećer, dodati jabuke pomešane sa orasima i suvim grožđem. Peci na jakoj vatri.

Umutiti sastojke za koru i preliteri preko pecenih jabuka, peci još 10 minuta. Tortu prevrnuti na tanjir.

U mleko skuvati puding i šećer i preliteri toplo preko koru s jabukama. Umititi šlag sa mlekom i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet