

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 groža

Kora:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašicica cimeta

Fil:

- **700 ml** mleka
- **2** pudinga od jagode
- **5** kašike 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 šefer, dodati jabuke pomešane sa orasima i suvim grožem. Peci na jakoj vatri.

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

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

Savet