

Torta sa jabukama (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 7 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 70 ml vode
- 70 ml ulja
- 1 kašika kakaoa

Krem sa jabukama:

- 1/2 l vode
- 7 kašika šecera
- 1,5 kg jabuka
- 4 kašike gustina
- 1 kesica želatina

Karamel krem:

- 1 l mleka
- 14 kašika šecera
- 7 kašika gustina
- 250 g margarina

Glazura:

- 350 gmlečnih karamel bombona
- 50 mlslatke pavlake

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i sjediniti smesu. Zatim dodati ulje, vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Uzeti kalup za tortu, vel.26 cm, dobro ga podmazati (ili staviti pek papir) i sipati 2/3 umucenog testa. U ostatak testa dodati kakao, promešati, pa ga sipati preko prvog testa. Viljuškom proci kroz testo, da bi se dobile šare. Koru peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Ispecenu i ohlaenu koru preseći na pola, da se dobiju dve korice.

Fil sa jabukama: Jabuke ocistiti i iseci ih na sitnije kockice. Gustin razmutiti sa malo vode (od 1 /2 l). Ostatak vode, zajedno sa šecero i jabukama staviti da se kuva. Od momenta kljucanja kuvati 10 minuta. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Skuvane jabuke, štapnim mikserom, pretvoriti u kašastu masu, vratiti na šporet, dodati gustin i pripremljeni želatin, pa kuvati krem dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi.

Karamel krem: Šecer staviti da se karamelizuje. Gustin razmutiti sa malo mleka (od 1 l). Kada se šecer sav istopi i dobije braonkastu boju sipati mleko i kuvati, uz povremeno mešanje, dok se šecer ne otopi. Kada se šecer otomio, dodati razmuceni gustin i skuvati gust krem. Skuvani krem ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni margarin, pa mikserom umutiti smesu, da se dobije gladak krem.

U kalup, sa obrucem, gde se kora pekla, staviti jednu koricu. Preko nje sipati fil sa jabukama. Poravnati, pa staviti preko drugu koricu. Staviti u zamrzivac na sat vremena. Po isteku tog vremena izvaditi tortu, pa preko druge korice staviti karamel fil.

Glazura: Bombone iseckati sitno, staviti u manju šerpicu i staviti na tihu vatru, da se otope. U otopljene bombone sipati slatku pavlaku, promešati, da se sastojci sjedine i skloniti sa vatre. Posle 5 minuta, da se glazura malo prohladi, preliti preko drugog fila i ostaviti tortu preko noci u frižideru.

Sutradan tortu staviti na tacnu, skinuti obruc i poslužiti.

Savet