

Vocna torta sa vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gotove podloge za tortu
- 500 g jabuka
- 70 g šecera
- 2 dl belog vina
- 1/2 litra vode
- 4 žumanca
- 125 g šecera
- 20 g gustina
- 1/8 l vina
- 100 g badema
- 1 kesica šlag pene
- 1 kesica vanilin-šecerom

Priprema

Očišćene jabuke iseci na kriške, posuti ih šecerom i preliteri vinom, pa kuvati dok jabuke ne omekšaju. Ostaviti da se jabuke ohlade a u meuvremenu umutiti žumanca, šecer, vodu, vino i razmuceni gustin. Sve kuvati na pari dok se masa ne zgusne. Na podlogu torte staviti prvo pripremljene jabuke, zatim krem i ostaviti da se još malo hladi. Umutiti šlag penu sa vanilin-šecerom, pa time premazati tortu i ukrasiti je sa seckanim bademom. Tortu iseci na listice.