

## *Posna torta sa jabukama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gocišćenih jabuka
- **1 kašicacimeta**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **80** gšecera
- **40** gpudinga od vanile
- **250** gposnog pti ber keksa (24 komada)
- **2 dl**posne slatke pavlake

### **Priprema**

Jabuke iseckati na kockice, staviti u šerpu i sipati 6 dl vode. Kada provre, sipati cimeta, vanilin šecer i običan šecer. Kuvati oko pet minuta, tačnije dok jabuke ne omekšaju, pazite da se jabuke ne prekuavaju. Ocediti sok od jabuka i od te količine odvojiti 1,5 dl soka koji će služiti za umakanje keksa. Jabuke izgnjeciti. Nije potrebno praviti pire od jabuka već je dovoljno izgnjeciti ih viljuškom. Ostatak soka od jabuka vratiti na ringlu i ukuvati puding. Puding prethodni razmutiti sa pet kašika vode. Puding kuvati oko pet minuta.

U izgnjecene jabuke staviti tri kašike skuvanog pudinga i izmešati. Mlak puding, bez jabuka, podeliti na tri dela jer ćete toliko redova fila imati u torti. Poređati 6 komada pti bera, poprskati ga sokom od jabuka i sipati trećinu pudinga. Preko staviti red keksa, ali ovog puta je potrebno keks umociti u sok, pa preko keksa ponovo puding. Postupak ponavljati dok se ne utroše puding i keks. Na poslednji red keksa sipati fil od jabuka.

Ostaviti da se torta dobro ohladi, pa premazati umucenom slatkom pavakom. Poželjno je da tortu filujete u nekoj plasticnoj kutiji, koja odgovara dimenzijama keksa, ili u modli za tortu kako puding ne bi cureo sa strane dok se ne stegne. Prilikom služenja, tortu posuti cimetom.

## **Savet**