

# **Jabuka Torta**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 5 šumanaca
- 10 kašika šecera
- 5 kašikabrašna
- 200 ml mleka
- 200 ml ulja
- 2 praška za pecivo
- 2 kašike cimetra
- 1 kesica vanilin Šecera

### **Za fil:**

- 6 jabuka
- 2 pudinga of vanile

### **Za glazuru:**

- 5 belanaca
- 150 g Šecera u prahu
- 1 isceen limun

## **Priprema**

Vrh jabuka malo izdubiti i svaku idubljenu puniti pudingom od vanile. Tepsiju namazati mašci ili uljem (ja sam koristila kokosovu mast). Tako napunjene ih slagati u malo dublju tepsiju.

Umutiti 6 žumanjca i šecer. Dodati brašno, ulje, mlek. Potom dodati cimet, prašak za pecivo i vanilin šecer.

Sjedinjenu masu za kore sipati u tepsiju sa jabukama, i popuniti prazan prostor. Staviti da se pece u rernu.

Kada je testo da jabukama ispeceno, iseci pažljivo sa svih strana, kako se testo nebi lepilo za tepsiju.

Prevrnuti ispecenu koru sa jabukama na veci tanjur, i ostaviti da se potuno ohladi u frižiferu.

Dok se kora sa jabukama pece, umutiti šlag od 5 belanca i šecera.

Izvaditi sada ohlaenu koru sa jabukama iz frižidera, i pteliti umucenim šlagom.

Prijatno!

## **Savet**

Ja sam koristila manje mleka pri pravljenju pudinga, kako bi ostao vrši pri punjenju jabuka. U koru se mogu dodati i orasi ili suvo grože, zavisi od ukusa.