

Karamelatorta sa jabukama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **6 kašika** šecera
- **150 ml** mleka
- **75 ml** ulja
- **10 kašika** brašna
- 2 jabuke
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** cimeta

Za preliv:

- **200 ml** mleka
- **3 kašike** šecera

Za fil:

- **5 kašika** šecera
- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** margarina

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlag krema od vanile

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, a zatim dodati mleko i ulje. Nakon toga postepeno dodavati brašno i cimet. Mešati lagano dok se sve ne sjedini. Jabuke oljuštiti i iseci na kocke, pa umešati u smesu. Izliti u podmazan kalup i peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Za to vreme skuvati mleko sa šećerom, te preliti preko ohlaene kore. Fil: Šećer upržiti dok ne dobije braon boju, zatim ga preliti sa 300 mililitara mleka i ostaviti da provri. U preostalom mleku razmutite puding pa ga ukuvajte u karamel mleko i mešajte da se zgusne. Skinuti sa vatre i ostavite da se ohladi. Posebno umutite margarin i pomešajte sa ohlaenim karamel kremom. Ravnomerno rasporedite po kori i ostavite nekoliko sati da se stegne. Umutite šlag krem i dekorišite toru.

Savet

Prijatno!