

Torta sa jabukama u sirupu



Sastojci

Potrebno je:

- 2 velike šolje narendanih kiselkastih jabuka
- 2 šolje šecera
- 2 šolje kisele vode
- 2 šolje brašna
- 1/2 šolje griza
- 1 šolja mlevenih oraha
- 1 šolja seckanih oraha
- 2 šoljice ulja
- 1 kašika kakao praha
- 100 g suvog groža
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašicica sode bikarbone

Za preliv:

- 400 g kristal šecera

Priprema

Pomešajte u dubljem sudu brašno, griz, šecer, kakao, orahe, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Dodajte narendane jabuke i suvo grože, pa sve izrucite u podmazanu i prezlom posutu modlu za tortu i pecite najpre petnaestak minuta na 150 stepeni, a onda još 40 minuta na temperaturi izmeu 180 i 200 stepeni.

Proverite da li je torta ispecena pažljivo zabadujući u sredinu štapic ili nož. Ako na vrhu nema lepljive mase, pecena je. Tada je prelijte sirupom kuvanim od šecera i 2 dl vode.

Ostavite da upije sirup pa je isecite. Služite uz džem od šipaka.