

Karamel torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 kg** jabuka
- **200 g** šecera
- **1 dl** slatke pavlake
- **50 g** putera
- **1/2 kašice** cimeta
- **1/2 kašice** umbira u prahu
- **2 caše (od 180 g)** kisele pavlake
- **5 kašika** šecera
- **100 gm** levenog keksa
- **3** jajeta
- **50 g** putera
- **7 kašika** šecera
- **1 dl** mleka
- **3 kašike** griza
- **12 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šlag krema u prahu
- **2 kašike** šecera
- **3 dl** vode

Priprema

Jabuke oguliti i iseci na 4-6 parcadi (zavisi od velicine jabuke).

U posudu za pecenje precnika 25 cm staviti 200 g šecera i karamelizovati da bude svetlo braon boje, dodati slatku pavlaku i puter i kuvati na tihoj vatri da se karamel istopi.

Na karamel poreati u krug iseckane jabuke. Peci na 200 stepeni da jabuke omekšaju.

Umutiti 50 g putera sa 7 kašika šecera, dodati 3 žumanceta, 1 dl mleka, griz, brašno, prašak za pecivo i umucen sneg od 3 belanceta. Masu prelitи preko polupecenih jabuka i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Pecenu tortu staviti izvrnuti na tacnu da gore dou jabuke, i ostaviti da se ohladi.

U 2 caše pavlake staviti 5 kašika šecera, da stane 5 minuta i povremeno mešati da se šecer istopi, dodati 100 g mlevenog keksa i premazati preko jabuka.

U posudu staviti 2 kašike šecera, karamelizovati da bude svetlo braon boje, dodati 3 dl vode i kuvati dok se karamel ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti šlag krem u prahu sa ohlaenom karamel vodom i ukrasiti tortu.

Savet