

## *Torta sa jabukama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8-11 jabuka (zavisi od velicine)
- 200 g mlevenih oraha
- 13 kašika šecera
- 3 kašike meda
- 50 g margarina
- 1 kašikica cimeta

#### **Kora:**

- 4 jaja
- 8 kašika šecera
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Za ukrašavanje:**

- 200 g šlaga
- 3 dl vode
- 3 kašike šecera
- 1 kašikica margarina

### **Priprema**

Jabuke oguliti izdubiti i napuniti mešavinom 200 gr mlevenih oraha, 3 kašike meda i 3 kašike šecera. Jabuke

poredjati u pleh obima 28 cm a dubine 10 cm. Jednu jabuku isecemo na kriške i popunimo praznine izmedju punjenih jabuka. Preko jabuka pospemo 10 kašika šecera, 1 kašikicu cimeta i 50 gr margarina secenog na listice. Pecemo u rerni 15-20 minuta na 200 stepeni. Jabuke ne smeju biti premekane samo do polamekane.

U medjuvremenu dok se jabuke peku umutimo 4 belanca sa 8 kašika šecera, dodamo 4 žumanca, 1 dcl ulja, 1 dcl mleka, 8 kašika brašna i prašak za pecivo. Masu prelijemo preko polupecenih jabuka i sve skupa peci na 170 stepeni. Peceno da se dobro ohladi u plehu pa prevrnemo na tacnu, kora da bude dole a jabuke na vrhu.

Umutimo šlag sa vodom i premažemo tortu. Istopiti 3 kašike šecera da bude svetlo braon boje dodati kašikicu margarina da se istopi i dok je još toplo išarati tortu.