

Tufahija torta



Sastojci

Za tufahije:

- 6 - 8 nakiselih jabuka
- 100 g mlevenih oraha
- 250 g šecera
- 100 g suvog groža
- 1/2 kašičice cimeta
- 2-3 kašike meda
- 50 g zaledjenog margarina

Za patišpanj:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- malo praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- 3 bele šlag kreme od vanile

Priprema

Jabuke oljuštiti i izdubiti u sredini pazeci da se ne raspuknu. U svaki otvor od jabuke kašičicom staviti predhodno na suvo izmnešane orahe, šecer (100 g), cimet, sitno narendani margarin i svemu dodati med. Ovom smesom puniti otvore jabuka i dobro pritisnuti odozgo.

U šerpu od 4 litara (plitku) staviti šecer (150 g) tako da celo dno bude pokriveno šecerom pa poreati punjene

jabuke. Staviti u rernu da se peku i kad sva tecnost ispari, preliteri umucenim patispanjem i vratiti da se ispece.

Za patišpanj: Umutiti cvrsto jaja i šecer, pa postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo, lagano mešajući.

Kada je torta pecena prevrnuti istu na tacnu i ohlaenu nafilovati i ukrasiti šlagom.

Veoma je ukusna ohlaena i prikladna za vrele letnje dane.