

# *Prevrnuta torta sa jabukama i lešnik karamelama*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **200** gomekšalog maslaca
- **250** gšecera
- **200** gbrašna
- 4srednjih jajeta
- **50** mljogurta
- **1** kesicavenilinog šecera, sa ukusom cimeta
- **1** kesicapraška za pecivo

### **...i još:**

- **800** gjabuka
- **150** gsuvog groža
- **100** gmlecnih, lešnik, karamela
- **3** kašikemlevenog lešnika

### **Za dekoraciju:**

- **150** gbelog šlag krema
- **250** mlgazirane vode
- **50** gmlecne cokolade
- **20** gmaslaca

## **Priprema**

Jabuke ocistiti i iseci na režnjeve (debljine 3mm). Uzeti odgovarajucu posudu, vel. 26cm (ja sam koristila tepsiju). Dno posude obložiti pek papirom a stranice premazati maslacem. Maslacem premazati i postavljeni pek papir. Preko papira poreati, gusto, jabuke (mogu i 2-3 reda).

Preko jabuka posuti suvo grože (koje je bilo potopljeno u rum), iseckane lešnik karamele i mleveni lešnik. Lešnik, prvo, malo ispeci, zbog jace arome.

Kora : U vanglicu staviti, omekšali, maslac, dodati šefer, vanilin šefer i, mikserom, umutiti. Dodavati jaja, jedno po jedno, neprestano muteci mikserom. Sipati i jogurt, pa sjediniti. Na kraju dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo. Dobro umutiti. Umuceno testo, kašikom, rasporediti preko jabuka. Ne treba da vas brine ako testo doe do ruba tepsije, prilikom pecenja nece iscureti.

Tortu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Probati cackalicom da li je kora pecena. Ako je potrebno, pri kraju pecenja, tortu prekriti pek papirom, da površina ne izgori. Pecenu tortu izvaditi, ohladiti, pa je prevrnuti na plato za torte. Skinuti pek papir, preko koga su bile poreane jabuke.

Za dekoraciju umutiti beli šlag krem sa, hladnom, gaziranom vodom. Premazati šlagom celu tortu i ukrasiti, po želji. okoladu i maslac staviti da se rastope. Rastopljenu mešavinu cokolade i maslaca prohladiti, pa kašicicom, išarati preko šлага.

Tortu ostaviti u frižider, najmanje cetiri sata, pa poslužiti.

## Savet