

Prevrnuta torta sa jabukama i lešnik karamelama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mekšalog maslaca
- **250 g** šecera
- **200 g** brašna
- **4** srednjih jajeta
- **50 ml** jogurta
- **1 kesica** vanilinog šecera, sa ukusom cimeta
- **1 kesica** praška za pecivo

...i još:

- **800 g** jabuka
- **150 g** suvog grožđa
- **100 g** mlečnih, lešnik, karamela
- **3 kašika** melegenog lešnika

Za dekoraciju:

- **150 g** belog šlag krema
- **250 ml** gazirane vode
- **50 g** mlečne čokolade
- **20 g** maslaca

Priprema

Jabuke ocistiti i iseci na reznjeve (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 poređati, gusto, jabuke (mogu i 2-3 reda).

Preko jabuka posuti suvo grožđe (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 šecer, vanilin šecer 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 dođe 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 poređane jabuke.

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

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

Savet