Torta sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **12 ravnih kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**mleka
- **16 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **5**vecih jabuka
- **1 kašicica**cimeta
- **malo** seckanih oraha
- **malo** suvog groža
- **1 kašicica**meda

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. Dodati med, cimet, malo seckanih oraha i suvog groža... stavite koliko želite i volite. To je fil. U posudu staviti jaja sa šecerom i mikserom izraditi. Potom dodato ostale sastojke, ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Uzeti dve vece šolje ili cinije. Smesu podeliti u te dve šolje, da dobijete istu kolicinu. Kalup promera 21 cm namažite sa maslacem, pobrašnite, višak brašna istresite ili pek papir izrežite i stavite u kalup. Sipajte 1 šolju testa i pecite oko 10-15 minuta na 180 (zavisi od rerne). Potom izvadite iz rerne i stavite na polupeceno testo fil od jabuka, poravnajte, preko iz druge šolje sipajte testo na jabuke. Kolac vratite u rernu i ispecite. Kad je kolac gotov, uzmite tacnu i stavite na kalup. Okrenite, ono što je bilo dole, sada

je gore. Ostavite da se ohladi i ukrasite po želji. Kod mene je posut sa sitnim šecerom. Ja sam uzela jedan heklani milje, stavila na tortu i posula sitnim šecerom.. Potom lagano uhvatite milje sa rukama dignite i sklonite.

Savet