Lažne tufahije



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **150 g**kisele pavlake
- **150 g**hladnog maslaca
- **50 g**šecera
- **10 g**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**jaje

Za fil:

- **5** jabuka srednje velicine
- **1 šaka**suvog groža
- **1 šaka**oraha, badema ili lešnika
- **1**limun - sok
- **1 kašika**cimeta
- **1 kašika**šecera u prahu

i još

- **250 ml**slatke pavlake

Priprema

Staviti u zdelu na kockice isecen maslac i dodati polovinu brašna u koje je umešan prašak za pecivo. Prstima ili spravom za prhka testa izmrviti. Dodati izmuceno jaje, šecer (ako volite slatko, dodajte slobodno još šecera) i pavlaku. Sjediniti ali ne mesiti kao hleb, više prebacivati i dodati ostatak brašna... skupiti u loptu. Pokriti i staviti u frižider pola sata. Za to vreme pripremiti fil. Ovde vam ne mogu napisati tacno, koliko oraha i grožica, sve ovisi o velicini jabuka, dakle procenite sami. Jabuke ocistiti, oguliti i izdubiti sredinu, preseci na pola po sredini. U zdelu staviti grožice, jabuke i sve preliti limunovim sokom, posuti cimet sa šecerom i lagano izmešati. Sto blago pobrašniti, rastanjiti testo oko 5 mm, staviti limeni krug ili cašu precnika od 12 do 15 cm iseci krug i staviti na sredinu pola jabuke, popuniti šupljinu grožicama i orasima, orahe možete samljeti ili sitno iseckati kao ja. Malo prstima razvuci, ako vam fali testa seci vecim šablonom, skupiti sve do sredine i testo gurnuti u sredinu jabuke. Ako malo pukne, ništa strašno, zakrpite komadicem testa. Složiti na tepsiju obloženu papirom i premazan maslacem. Peci na 180 C, dok ne dobiju zlatnu boju. Hladne posuti prah šecerom i ukrasiti umucenim šlagom. Slatku pavlaku izmutite mikserom, ako volite slae dodajte šecera u prahu, po želji posuti orasima. Uživajte, divne su zaista.

Savet