

Tufahije (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jabuka

Sirup:

- **1** l vode
- **400 g** šecera
- **1** limun
- **1** vanilin šecer

Fil:

- **100 g** mlevenih oraha
- **2-3 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** belance
- **80 ml** slatke pavlake

Priprema

Vodu, šecere, limunov sok i koricu staviti da kuva. Za to vreme oguliti jabuke i izdubiti. Kad provri, staviti jabuke u sirup i kuvati 10-tak minuta, povremeno ih okrecuci i pazeci da se ne raskuvaju.

Za to vreme spremiti fil. Umutiti belance sa šecerima, ovo po ukusu, te mu dodati mlevene orahe. Ostaviti malo sa strane oraha za ukrašavanje.

Izvaditi jabuke i ohladiti, a sirup još malo prokuvati, pa i njega ohladiti. Hladne jabuke nadenuti filom, malo uvaljati u mlevene orahe i ukasiti ulupanom slatkim pavlakom. Na tanjiric za serviranje staviti malo sirupa, tufahiju i još malo posuti orasima.

Savet

Na najlepše tufahije na svetu me je vodio moj ujak, kad sam bila mala... još uvek mogu da osetim njihovu slast... ovo je malo evociranje na mog najdražeg daidžu...