

Tufahije (7)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tufahije:

- **14**jabuka
- **1,5** l vode
- **300 g**šecera
- **1**limun
- **1**vanil šecer
- **po malo**šecera i putera za podmazivanje ?uveca

Za nadev:

- **150 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**šecera
- **1**vanil šecer
- **30 g**putera
- **50 g**suvog grož?a
- **po želji** cimet

Za ukrašavanje:

- **1**slatka pavlaka
- **po potrebi**mlivenih oraha

Priprema

Jabuke oprati, oljuštiti i izvaditi im sredinu specijalnim nožicom.

Jabuke spustati u šerpu sa prokljucalom vodom, šećerom, vanilinom i sokom od limuna. Kuvajte ih 4 minuta pa ih okrenite na drugu stranu i kuvati još 4 minuta. Pratiti kako se kuvaju jer sve zavisi od vrste jabuka, ne bi trebalo da se raskuvaju.

Kuvane vaditi francuskom kašikom i spustati ih u podmazan i šećerom posut tufah.

Dok se jabuke hlade napraviti nadev. Orahe i oba šećera kao i puter preliti sa dve kašike soka u kome su se kuvale jabuke. Kad se sve izjednači da bude gusto dodati oprano grožđe i ako volite malo cimeta i promešati.

U ohlađene jabuke sipati po malo nadeva (koliko stane u otvor jabuke). Nadev možete sipati špricom ili malom kašicom.

Tufahije zapeći u rerni 15-20 minuta na 180-200°C. Izvaditi iz rerne i ohladiti ih.

Za služenje tufahija koristim dva načina ukrašavanja: prvi da ih uvaljam u mlevene orahe za one koji ne vole šlag ili ih dekorisem umućenom slatkim pavlakom. U oba slučaja ostaje samo da uživajte u ovom divnom desertu!

Savet

Tufahije, koje su nam preko Turske stigle iz Persije, su izuzetno lep i ukusan desert. Pravo su osveženje u jesenjim i zimskim danima.