

## **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** gmlevenih oraha
- **2** kašike šecera
- **1** vanil šecer
- **30** g putera
- **50** gsuvog groža
- **po željicimet**

#### **Za ukrašavanje:**

- **1** slatka pavlaka
- **po ptrebim** levenih oraha

### **Priprema**

Jabuke oprati, oljuštiti i izvaditi im sredinu specijalnim nožicem.

Jabuke spustati u šerpu sa prokljucalom vodom, šecerom, 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 šecerom posut uvec.

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

U ohlaene jabuke sipati po malo nadeva (koliko stane u otvor jabuke). Nadev možete sipati špricem ili malom kašićicom.

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

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

## Savet

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