Tufahije iz rerne

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jabuke
- **1**limun - sok
- **100 g**šecera
- **100 g**orasa
- **50 g**suvog groža
- **1**belance
- **1 štapic**cimeta
- **malo zacina**zvezdasti anis, burbon vanila,
- umbir, klincic
- **oko 300 ml**vode
- **1/2**limun - sok

Priprema

Pazite na odabir jabuka, najbolje su zelene boje, tvre (Granny Smith) da vam se ne raspadnu. Kolicinu jabuka sami odredite i prema tome povecajte fil ili smanjite. Poigrajte se malo, dodajte zacine, neka nešto drugacije izae iz vaše kuhinje. 4 jabuke oguliti i izvaditi sredinu, lagano da ih ne presecete. Stavljajte ih u vodu u koju ste iscedili sok od limuna ili ako nemate limun stavite C vitamin, da jabuka ne potamni. U šerpu sipati vodu, pola šecera, štapic cimeta, dodati zacine, sok od limuna i kuvati jabuke do 5 minuta me duže, jer ih još pecete. Nakon pola vremena okrenite jabuke, Caka je u tome da ne sme biti mekana, a ne sme biti ni tvrda. Dakle, mora biti, ni pretvrda, ni mekana! Ali bolje tvra nego da je premekana i da se raspadne. :) Izvadite jabuke i stavite u tepsiju, preliv ostavite da još malo kuva, dodajte preostali šecer, ako volite slae, dodajte još šecera. Belance umutite viljuškom da malo zapeni, dodajte orase, suvo grože i punite sredinu jabuka, kašikicom ili necim drugim.... pritiskajte prema dole lagano, da fil bude što više nabijen. Rernu zagrejati na 180 stepeni i staviti jabuke. Peci oko 15 minuta. Izvaditi pecene jabuke i preliti sa toplim sirupom. Ostavite da se dobro ohlade. U šire caše ili

zdelice, stavite jednu jabuku, Na vrh stavite šlag i višnju. :) uživajte :)

Jabuke kratko prokuvati sa jedne i druge strane.

Poslagati jabuke u tepsiju, napuniti sa filom.

U sirup dodati zacine.

Pecene jabuke ostavite da se dobro ohlade, potom servirati. :)

Savet