Somersby torta

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **250 g**brašna
- **125 g**šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **125 g**omekšalog maslaca
- **po potrebi** kašika hladne vode, ukoliko je testo suvo

Za fil:

- **1 kg** jabuka
- **1/2**limuna - sok
- **1 kašicica**cimeta
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **600 ml***Somersby* vino sa ukusom jabuke
- **200 g**šecera

Za dekoraciju:

- **150 ml** slatke pavlake
- **za posipanje**kakao

Priprema

Za testo: U ciniju staviti jaja, brašno, šecer, prašak za pecivo, maslac i zamesiti. Kalup velicine 23 cm obložiti testom (testo treba pokriti dno i ivice kalupa). Viljuškom izbosti testo na više mesta i ostaviti ga u frižider dok se ne pripremi fil.

Za fil: Jabuke oprati, oljuštiti i iseci na manje komadice (narezati na osmine pa na manje listice, ali da ne budu previše tanko narezane). Jabuke posuti sa 2 kašike šecera, cimetom i preliti sokom od limuna, pa sve dobro promešati. U 100ml *Somersby* vina sa ukusom jabuke razmutiti prašak za puding sa 2 kašike šecera. Preostali *Somersby* i šecer staviti da provri pa zatim umešati razmuceni puding i kuvati uz stalno mešanje oko 12 minuta. Zatim dodati u puding narezane jabuke i kuvati oko 2 minuta. Fil preliti preko testa i peci, u prehodno zagrijanoj rerni, oko 40 minuta na 170 C. Kad je pecena ostaviti da se hladi u kalupu, preko noci (u frižideru) da se dobro stegne. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, premazati preko torte pa posuti kakaom.

Savet