

Tufahije (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **4**krupne jabuke
- **1/2**limuna (isecenog na krugove)

Sirup:

- **600** mlvode
- **3** vrhom pune kašikemeda
- **1/2**limuna (sok)

Fil:

- **50** gmlevenog lešnika
- **50** giseckanog lešnika
- **50** gsuvog groža
- **50** gbrusnica
- **1/2** kašicice cimet u prahu
- **1/2** kašicicemlevenog korijandera
- **3** kašikesirupa

... i još:

- **1** kesicabelog šlag krema
- rum

- iseckani lešnik
- brusnice

Priprema

Suvo grožje potopiti u rum i ostaviti najmanje pola sata, da odstoji (ko ne voli rum, suvo grožje neka prelije vrucom vodom).

Za tufahije je najbolje koristiti Grenny Smith jabuke, iz razloga što su dosta cvrste, pa postoji manja opasnost da pucaju prilikom rada. Jabukama, pomocu noža za vaenje semenki kod paprika, izvaditi sredinu. Oljuštiti ih, pa svaku jabuku premazati krugom limuna.

Sirup: U dublju posudu staviti vodu i med. Posudu staviti na vatru da provri. U provrelu vodu spustiti pripremljene jabuke, poklopiti posudu i jabuke kuvati 5 minuta (jabuke kuvati na srednjoj temperaturi. Ja sam na indukcionoj ploči, jacine od 1-9, kuvala na 6). Posle pet minuta, pažljivo pomocu dve viljuške preokrenuti jabuke, poklopiti i kuvati još pet minuta. Kuvane jabuke, rešetkastom kašikom, izvaditi iz sirupa i staviti ih na vecu tacnu, preko kuhinjskog papira (papir ce upiti suvišnu vodu). Ostaviti jabuke da se ohlade. Sirup nastaviti sa kuvanjem, poklopljeno, još 15 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Fil: U odgovarajucu posudu staviti mlevene i iseckane lešnike, suvo grožje (oceeno iz ruma), brusnice, cimet i korijander. Dodati tri kašike sirupa i dobro sjediniti sve sastojke.

Jabuke poreati na odgovarajucu tacnu i, malom kašicicom, dobro ih napuniti.

Šlag umutiti prema uputstvu sa pakovanja. Špricem za dekorisanje deserta istisnuti šlag preko svake jabuke. Preko šлага posuti iseckani lešnik i brusnice. Tacnu sa tufahijama ostaviti u frižider, da se dobro ohlade.

U tacnu, za posluženje, sipati dve kašike sirupa, preko staviti tufahiju i poslužiti. Uživajte, ukus je božanstven...

Savet