

Tufahije (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Sirup:

- **600 ml**vode
- **3 vrhom pune kašike**meda
- **1/2**limuna (sok)

Fil:

- **50 gm**levenog lešnika
- **50 g**iseckanog lešnika
- **50 g**suvog grožđa
- **50 g**brusnica
- **1/2 kašice** cimeta u prahu
- **1/2 kašice** mlevenog korijandera
- **3 kašike** sirupa

... i još:

- **1 kesica** belog šlag krema
- rum

- iseckani lešnik
- brusnice

Priprema

Suvo grožđe potopiti u rum i ostaviti najmanje pola sata, da odstoji (ko ne voli rum, suvo grožđe 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, pomoću noža za vađenje 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, jacinje od 1-9, kuvala na 6). Posle pet minuta, pažljivo pomoću 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 će 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 odgovarajuću posudu staviti mlevene i iseckane lešnike, suvo grožđe (oceđeno iz ruma), brusnice, cimet i korijander. Dodati tri kašike sirupa i dobro sjediniti sve sastojke.

Jabuke poređati na odgovarajuću tacnu i, malom kašičicom, dobro ih napuniti.

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

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

Savet