

Prevrnuta torta sa jabukama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**margarina
- **100 g**mlevnih lešnika
- **3 velike kašike**šecera
- **50 g**suvog groža
- **50 g**brusnice
- **200 ml**slatke pavlake
- 7-8jabuka

Priprema

Jabuke oprati oljuštiti, a i ne mora, izdubiti sredinu, napraviti rupu u jabuci. Suvo grože i brusnice potopiti u vreloj vodi i ostaviti malo da omekšaju.

Izmešati mleveni lesnik i šecer, suvo grože i brusnice ocediti od vode i pomešati sa lešnikom i keksom. Napuniti udubljenje u jabukama pripremljenom smesom.

Jabuke poreati u neku dublju okruglu tepsiju, može i u odgovarajucu šerpu. Staviti da se pece oko 15 minuta. Za to vreme izmutiti testo za patišpanj.

Izmutiti 6 belanca sa 6 kašika šecera. Dodati 6 žumanca, omekšali margarin, prašak za pecivo i 6 kašika brašna. Izvaditi jabuke iz rerne sipati preko njih izmucenu smesu i vratiti da se sve zajedno pece.

Peci još 20-30 minuta. Kad je torta pecena izvaditi je iz rerne i ostaviti malo da se ohladi. Onda je prevrnuti na tacnu. Kada se skroz ohladiti staviti umucenu slatku pavlaku.

Savet