

Torta od jabuka



Sastojci

Potrebno je:

- 230 g maslaca
- 85 g brašna
- 150 g šecera
- 1 jaje
- sok i narendana kora limuna
- 2 kašike mlevenih badema

Nadev:

- 680 g kiselih jabuka
- 150 g šecera
- 4 kašike vode
- 2 kašike džema
- 1 kašika suvog groža

Prepričanje

Maslac u komadicima umešati u brašno dok se ne dobije testo nalik na mrvice. Dodati 85 g šecera, žumance, narendanu koru limuna i mlevene bademe. Umesiti da testo bude glatko, pokriti i ostaviti na hladnom mestu tridesetak minuta.

Dve trecine testa razvuci do 5 mm debljine i staviti u pleh tako da pokrije i ivice. Višak testa odseći i staviti na stranu. Testo obložiti folijom i posuti nekuvanim pirincem. Peci dvadesetak minuta na temperaturi od 160°C. Posle pecenja baciti foliju sa pirincem.

U meuvremenu napraviti fil. Ocišcene jabuke staviti u posudu sa šecerom i vodom. Kuvati uz neprestano mešanje dok se ne dobije pire. Skinuti sa štednjaka i dodati džem i suvo grožje. Ostaviti da se malo ohledi a zatim

sipati na testo.

Ostatke testa rastanjiti do 5 mm debljine. Nožem seci testo na trake široke 1 cm, pa njima ukrasiti kolac tako da se dobije rešetkasta šara. Od preostalog testa napraviti još jednu traku i staviti uz rub torte. Testo premazati ulupnim snegom i belanca i peci, u prethodno zagrejanoj pecnici, tridesetak minuta.