

## *Jabukica tortica*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7-8jabuka
- 300 gšecera
- 1vanil šecer

#### **Za koru:**

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Ostalo:**

- 250 gšlaga za ukrašavanje

### **Priprema**

Jabuke oguliti, izvaditi semenke i iseckati ih na krupnije komade. U kalup za tortu staviti pek - papir, poredjati jabuke i preko njih posipati onih 300 g šecera. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok jabuke ne omekšaju i malo se zapeku.

Spremiti patišpanj od jaja, šecera, brašna i praška za pecivo. Sve to izmutiti dok se ne dobije glatka masa.

Gotove jabuke izvaditi iz pecnice pa preko njih naliti smesu za patišpanj. I peci na 180 stepeni dok kora malo ne porumeni.

Kada kora dobije zlatkastu boju izvaditi pleh iz pecnice i ostaviti da se ohladi. Kada se lepo ohladi izvrnuti tortu na okrugli poslužavnik, na jabuke koje su sada gore sipati vanil šećer.

Umutiti šlag pa ukrasiti tortu.

## **Savet**