

Prevrnuta torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nadev:

- 6 jabuka srednje velicine
- 100 g seckanih oraha
- po ukusu šecera

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Za nadev:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kesica vanilin šecera
- 500 ml mleka

Za ukrašavanje:

- 2 kesice šlaga

Priprema

U okrugli pleh staviti malo margarina isecenog na listice. Jabuke oljuštiti i iseci ih na kolutove i porežati preko margarina. Pošeceriti ih. Preko njih pobacati 100 g seckanih oraha. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Umutiti 3 belanca u cvrst sneg, dodati 3 kašike šecera i dalje mutiti i dodati 3 žumanca (jedno po jedno). 3 kašike brašna i 1 prašak za pecivo pomešati i postepeno dodati u prethodnu smesu mešajući varjacom. Izvaditi jabuke i preko njih staviti pripremljenu masu i vratiti da se pece još pola sata na istoj temperaturi.

Kada je peceno, izvaditi, preokrenuti tako da jabuke i orasi budu gore.

U 1/2 litra mleka skuvati 1 puding od vanile pomešan sa 1 vanilin šecerom pa nafilovati preko jabuka.

Od gore staviti šlag.

Savet