

## **Torta sa jabukama (4)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg**jabuka
- **200 g**šecera
- **1 kašicica** cimeta
- **4** jaja
- **8 kašika** šecera
- **1 dl**ulja
- **1 dl**mleka
- **8 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **100 g** seckanih oraha

#### **Fil:**

- **8 dl**mleka
- **5 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **100 g** šlaga
- **1,5 dl**mleka ili vode

### **Priprema**

Oguliti i iseci na parcice 1,5 kg jabuka. Poredjati ih u dublju podmazanu uljem okruglu posudu precnika 26 cm.

Jabuke posuti sa 200 gr šećera i 1 kašičicom cimeta (šećer može i više zavisi od ukusa jabuka). Peci u rerni dok se ne ispeku. U međuvremenu umutiti 4 belanca sa 8 kašika šećera, dodati jedno po jedno 4 žumanca, 1 dl ulja, 1 dcl mleka, 8 kašika brašna i 1/2 praška za pecivo. Testo preliti preko pecenih jabuka i vratiti u rernu i peci na 180 stepeni. Kad se ispece prevrnuti na tacnu, da jabuke dodju gore i preko jabuka posuti 100 gr seckanih oraha. U posudu staviti 8 dcl mleka i 5 kašika šećera i 2 pudinga od vanile kuvati i kad se skuva malo prohladiti i staviti preko jabuka. Umutiti 100 g šlaga sa 1.5 dl mleka ili vode i premazati tortu.

## **Savet**