Torta sa jabukama i vinom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **320 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna
- **325 ml**belog vina
- **500 g**jabuka
- **1/2 l**vode
- **20 g**gustina
- **100 g**badema
- **1**slatka pavlaka
- **1**vanilin šecer
- **1/2** jabuke za dekoraciju

Priprema

4 belanca umutiti u cvrstu penu, pa dodavati postepeno 125 g šecera i dalje mutiti.

Na kraju umešati kašikom orahe i brašno, pa sipati u kalup za tortu obložen papirom za pecenje i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Oljuštiti 500 g jabuka, iseci ih na kriške, posuti sa 70 g šecera, preliti sa 200 ml vina, pa kuvati dok jabuke ne omekšaju.

Ostaviti da se jabuke ohlade, a u meuvremenu umutiti 4 žumanca, 125 g šecera, 1 vanilin šecer, 1/2 l vode, 125 ml vina i razmucen gustin. Ovo kuvati na pari dok se ne zgusne.

Gornji deo kalupa za tortu obložiti alu folijom pa ga staviti na tacnu. U kalup staviti koru, a preko staviti prvo pripremljene jabuke (sa vinom u kome su se kuvale).

Preko jabuka staviti krem i ostaviti da se potpuno ohladi.

Badem blanširati, skinuti opnu i kratko propržiti u suvom tiganju. Umutiti slatku pavlaku, premazati tortu i ukrasiti lepezom od jabuke i seckanim bademom. Seci na parcad i služiti.

Savet