

Jabuka cimet torta

Torta čijem mirisu i ukusu nećete odoleti.

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 50 Min.



- 1 Za koricu mikserom umutiti jaja, šećer, so i vanilin šećer. Mutiti oko 10 minuta dok se smesa ne udvostruči i postane svetlo žute boje. Dodati ulje i mleko, kratko umutiti.
- 2 Brašno pomešati sa mlevenim orasima, postepeno dodavati u smesu i mutiti dok se ne sjedini, ne treba premutiti.
- 3 Smesu rasporediti u kalupu prečnika 22cm obloženim pek papirom i peći 20 minuta na 180 stepeni (poželjno na režimu gde se pali gornji i donji grejač). Uraditi proveru čačalicom, gotova kora neka se ohladi u potpunosti.
- 4 Za fil očistiti jabuke i iseći na kockice. Dodati limunov sok i kuvati 5 minuta ili dok ne omekšaju. Za to vreme u drugoj posudi pomešati sok od jabuke, puding od vanile, šećer i cimet šećer.
- 5 Čim jabuke smekšaju, dodati u šerpu prethodno pomešane sastojke. Uz pomoć žice na srednjoj temperaturi mešati i kuvati fil dok se ne zgusne, oko 5 minuta.
- 6 Gotov fil odmah rasporediti u kalupu preko ohlađene kore. Ostaviti par minuta na sobnoj temperaturi, zatim prebaciti u frižider na 3h.

Sastojci:

Korica:

2 jaja
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
100 ml ulja
80 ml mleka
80 g brašna
50 g mleveni orasi

Fil od jabuke:

600 g jabuka (zlatni delišes)
2 kašika/e soka od limuna
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
50 g šećera
350 ml sok od jabuke
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera

Još:

250 g slatke pavlake
50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
1 kašika cimeta



Dr. Oetker d.o.o.

- 7 Na kraju umutiti slatku pavlaku sa šećerom i vanilin šećerom, Na polovini mučenja dodati i kremfix. Umućenu slatku pavlaku staviti u dekor kesu, ukasiti površinu torte i posuti cimetom. Nakon toga je odmah spremna za jelo.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300