

Torta sa jabukama

Za celu porodicu

1 Torta    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 60 Min.



1 Pripremite:
Zagrejte rernu. Podmažite dno kalupa.

2 Mešeno testo:
Prosejte brašno sa praškom za pecivo u činiju. Dodajte preostale sastojke i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom u glatko testo. Razvijte testo rukama po dnu kalupa i više puta ga izbodite viljuškom. Stavite obruč kalupa i pecite na rešetki od rerne.

Temperatura rerne oko 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C

Nivo rerne: srednja

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Odvojite obruč kalupa i uklonite, koru odvojite od dna kalupa, ali je ostavite na njemu da se ohladi, pritom dno kalupa položite na rešetku.

Sastojci:

Kalup sa štupaljkom (Ø 26 cm):

malo masnoće

Mešeno testo:

250 g pšeničnog brašna

1 ravna kašičica Dr. Oetker

Praška za pecivo

70 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

0.5 rendane kore limuna

2 jaja

120 g mekog margarina ili

maslaca

100 g mlevenog badema

Fil:

800 g jabuka

1 kesica Dr. Oetker Preliva za

tortu prozirnog

125 ml vina belog

150 g šećera

cimeta (prstohvat)

karanfilića struganog (prstohvat)

1 bočica/e Dr. Oetker Arome

ruma

Nadev:

500 g slatke pavlake za kuvanje

2 kesice Dr. Oetker Kremfixa

2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera

kakao praha (neslađenog)

3 Fil:

Oljuštite jabuke, očistite od koštica i sitno iseckajte. Pomešajte preliv za torte sa 3 kašike vina i ostavite po strani. Stavite jabuke sa šećerom, začinima, aromom i preostalim vinom u šerpu i proinstajte oko 2 minuta. Potom dodajte razmućen preliv, mešajte do ključanja i neprestano mešajući kratko prokuvajte. Ostavite fil neka se malo prohladi, dok ne počne da se zgušnjava. U međuvremenu stavite koru na tacnu za torte i uokvirite je obručem kalupa. Blago prohladjeni fil rasporedite po kori, poravnajte i ostavite da se hladi najmanje 30 minuta.

4 Nadev:

Umutite slatku pavlaku sa vanilin šećerom i Kremfixom prema uputstvu sa kesice i rasporedite preko fila od jabuka. Pažljivo odstranite obruč kalupa. Viljuškom provucite kroz pavlaku i oblikujte šaru po želji, pospite kakao prahom. Držite tortu na hladnom mestu sve do služenja.

Savet:

- Umesto belog vina možete da koristite i bistri sok jabuke.- Koru možete da pripremite i dan ranije.