

# 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 otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 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 štipaljkom (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 mlevenih 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  
kacao 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 prodinstajte 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.