

# Tufahije

Zimski dezert

1 Tepsija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Tepsija:

malo masnoće

### Sastojci:

suvog grožđa (1 kašika)

otprilike 100 ml ruma

8 jabuka

20 g mekog maslaca

20 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila

aromatizovani šećer

šećera u prahu

2 kašika/e oljuštenog, mlevenog

badema

2 kašika/e oljuštenog, seckanog

badema

## 1 Priprema:

Potopite suvo grožđe preko noći u 2 kašike pripremljenog ruma. Zagrejte rernu, ako koristite gornje i donje grejače. Sa jabuka skinite peteljke, operite ih, obrišite i izdubite počevši od strane cveta, ali nemojte da probijete do kraja, pritom odstranite koštice. Položite jabuke u podmazanu tepsiju ili na vatrostalne male tanjiriće. Maslac pomešajte sa šećerom, Burbon vanilin šećerom, mlevenim bademima i natopljenim suvim grožđem. Pomoću kašičice napunite jabuke. Pospite seckanim bademima, blago ih pritisnite. Prelijte preostalim rumom. Stavite tufahije da se peku. Gornji i donji grejači - prethodno zagrejati rernu. Topao vazduh - prethodno NE zagrejati rernu. Gas - prethodno NE zagrejati rernu.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Jabuke nakon pečenja pospite šećerom u prahu i poslužite dok su vruće.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Poslužite uz Dr. Oetker šlag penu ili uz sos od vanile, koji ćete pripremiti od 1 kesice Dr. Oetker Original pudinga vanila skuvanog u 750 ml mleka.
- Za bezalkoholnu varijantu rum zamenite sokom od jabuke ili pomorandže. Priprema je ista.



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