

## TORTA S JABUKAMA

Za biskvit:

240 ml mlijeka  
75 g šećera  
120 g brašna  
1 prašak za pecivo

Za nadjev:

1 kg oguljenih i očišćenih jabuka  
mahuna vanilije  
1 žličica mljevenog cimeta  
300 ml vrhnja za šlag  
50 g šećera u prahu  
1 vrećica želatine  
naribana korica 1 limuna

Za ukras:

200 ml vrhnja za šlag

Zagrijte pećnicu na 170 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu promjera 26 cm. U veću posudu prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo.

Dodajte šećer. Ulijte mlijeko pa dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu ulijte u pripremljeni kalup i zagladite površinu. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-35 minuta (napravite test čačalicom). Ohladite.

Jabuke narežite na manje kockice pa ih stavite u lonac. Dodajte srž i mahunu vanilije i mljeven cimet. Dodajte i 100 ml vode. Kuhajte na umjerenj vatri dok jabuke ne omekšaju. Ohladite. Iz jabuka izvadite mahunu vanilije pa ih ocijedite od viška tekućine. Sačuvajte tekućinu jer ćete njom natopiti biskvit.

Jabuke ispasirajte štapnim mikserom. Želatinu stavite u čašu pa je prelijte s 4 žlice hladne vode i ostavite da nabubri 10 minuta. Vrhnje i šećer u prahu mikserom istucite u čvrsti šlag. 4 žlice soka koji ste ostavili za natopiti biskvit zagrijavajte u manjem loncu dok ne provrije. Maknite s vatre pa dodajte nabubrenu želatinu i miješajte dok se ne otopi. Na tanjur za posluživanje stavite biskvit a oko njega obruč kalupa. Ostatkom soka od jabuka natopite biskvit. U šlag umiješajte rastopljenu želatinu, naribanu koricu limuna i pire od jabuka. Dobro izmiješajte pa dobivenu kremu rasporedite na pripremljeni biskvit. Zagladite površinu.

Mikserom istucite preostalo vrhnje u čvrsti šlag. Premažite ga preko kreme. Ukrasite tortu po želji (ja sam odvojila dio šlaga pa ga ukrasno naštrcala i posipala s mljevenim pistacijama).

Ohladite prije posluživanja.

