



Torta od sira s okusom medenjaka u pečenoj jabuci

⌚ 60–80 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tortu od sira

1	Jaje
90 g	Šećera u prahu
220 g	Kremastog sira
15 g	Badema, mljevenih
8	Tvrdih jabuka
4 čajne žličice	
	Maslac za mazanje posude

Za koricu

40 g	Maslaca
25 g	Šećera
55 g	Brašna
40 g	Oraha, mljevenih
1 prstohvat	Praška za pecivo
1 čajna žličica	

Za umak od karamele

120 g	Šećera u prahu
90 g	Vode
200 g	Slatkog vrhnja za tučenje
50 g	Maslaca
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
4 jušne žlice	

- 1 Zagrijte pećnicu na 180 °C (356 °F) bez ventilatora i maslacem namastite lim za pečenje.
- 2 Za pripremu punjenja: Pomiješajte kremasti sir, jaje, šećer i mješavinu začina Medenjaci.
- 3 Uklonite sredinu jabuka pazeći pritom da ne napravite rupu na dnu. Pažljivo žlicom izvadite sadržaj jabuka tako da ostane samo vanjski sloj u debljini od oko 0,5 cm.
- 4 Napunite jabuke punjenjem za tortu od sira. Nemojte puniti jabuke do vrha jer će smjesa rasti u pećnici.
- 5 Za pripremu korice: Spojite sve sastojke u teksturu sličnu krušnim mrvicama te posipajte po jabukama. Pecite oko 35 – 40 minuta dok jabuke omekšaju.
- 6 Za pripremu umaka od karamele: Zagrijte vodu i šećer u posudi i dopustite da se karamelizira. U zdjeli istucite slatko vrhnje za tučenje, sol i mješavinu začina za medenjake.
- 7 Čim karamel poprimi željenu boju, umiješajte slatko vrhnje za tučenje i kuhajte još 30 sekundi da se smjesa ponovo razrijedi, a zatim maknite s vatre.
- 8 Narežite maslac na kockice i umiješajte u smjesu. Prosijajte smjesu kroz sito i odložite na stranu.
- 9 Izvadite pečene jabuke iz pećnice, poslužite s umakom od karamele i uživajte.

