



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

GERMAN APPLE CAKE

ZA MRVIČASTI POSIP:

160g brašna

80g smeđeg šećera

3 žličice cimeta

120g maslaca

ZA TORTU:

250g maslaca + još malo za podmaščivanje

80g smeđeg šećera

50g meda (1 žlica)

1 limun - fino ribana korica

4 jaja

250g brašna

6g praška za pecivo (pola vrećice)

40ml mlijeka

2-3 veće jabuke (oguliti, očistiti i narezati na šnite)

2 žlice ruma



POSTUPAK:

MRVIČASTI POSIP: brašno, šećer, cimet i maslac staviti u zdjelu za miksanje. Lagano prstima umiješati maslac dok ne formira jedinstveno tijesto. Zamotati u kuhinjsku foliju i staviti u frižider na cca pola sata.

TORTA: Pećnicu zagrijati na 190°C. Kalup promjera 24cm namazati komadićem maslaca. Staviti maslac, šećer i med u zdjelu za miksanje i miksati dok smjesa ne postane svijetla i kremasta. Dodati koricu limuna i lagano promiješati da se svuda ravnomjerno raširi. Jaja razlupati te ih malo po malo dodavati smjesi maslaca. Kako biste izbjegli stvaranje grudica, pri dodavanju jaja svaki put pričekati da se prethodno dodana količina absorbira. Prosijano brašno s praškom za pecivo postupno dodavati. Na kraju dodati mlijeko i rum te umiješati u jednoličnu masu.

SLAGANJE: Raširiti polovicu tijesta u kalup i poravnati žlicom ili špatulom.

Pola količine jabuka rasporediti u krug po tijestu.

Drugi dio tijesta raširiti po jabukama te još jednom poravnati žlicom ili špatulom.

Poslagati drugi red jabuka.

Tijesto za mrvičasti posip izvaditi iz frižidera, naribati ga na šire trakice te ravnomjerno posuti po jabukama.

Peći 45-55' – ovisno o jačini pećnice; čačalicom provjeriti je li torta pečena u sredini.
Ostaviti u kalupu 15-20' te tortu izvaditi iz kalupa i pustiti da se ohladi na žičanom podlošku.
Poslužite toplo ili hladno.

NAPOMENE:

- Jabuke režite na malo šire ploške tako da se kasnije osjete u kolaču
- Ukoliko ćete tortu posluživati toplu, slobodno je servirajte uz kuglicu sladoleda od vanilije
- Uz ohlađenu tortu lijepo ide i malo tučenog slatkog vrhnja ili pak umak od vanilije. Ali može i bez dodataka
- Ako torti dozvolite da odstoji 1 dan, iznenadit ćete se koliko će sočnija postati, jer će jabuke otpustiti svoje sokove, dok gornji sloj neće omekšati i izgubiti na hrskavosti

Dobar tek!