



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

TUFAHIJE

POTREBNO:

8 jabuka

2 limuna - sok

200g mljevenih oraha

ZA AGDU (ŠEĆERNI SIRUP):

1l vode

350g šećera

JOŠ:

200g slatkog vrhnja

20ml ruma (po želji)



POSTUPAK:

Vodu i šećer staviti da zakuhaju i ostaviti da agda kuha cijelo vrijeme pripreme. Limun iscijediti u manju zdjelicu. Jabuke izdubiti, oguliti i provući kroz sok limuna. Kuhati ih 6-8 minuta, ovisno o veličini jabuka. Gotove su kad su jednako mekane iznutra i izvana. Izvaditi ih i ostaviti da se ohlade.

Kad su jabuke hladne, ulupati slatko vrhnje u šlag. Vruću agdu (cca 100ml) pomiješati sa mljevenim orasima, dodati rum i žlicu-dvije šlaga (toliko da se dobije kremasta masa) te tom smjesom puniti jabuke.

Serviranje:

U zdjelicu staviti jabuku, na vrhu dekorirati šlagom, posuti mljevenim orasima ili dekorirati kandiranim voćem, na dno uliti malo agde i servirati.

NAPOMENE:

- Znam da je mama u Sarajevu koristila zlatni delišes, a mislim da se on najčešće i preporuča za tufahije. Iskreno ne znam je li to stvar navike ili baš postoji razlog. Zlatni delišes je meni nekad bio najdraža vrsta jabuke. Već dugo mi je malo preslatka. Ja sam ih radila s Idared jabukama jer su meni one idealne. Kiselkaste, a dovoljno slatke. I taman mi se uklapaju
- Agda, odn. šećerni sirup... eh... i za nju znam da se radi kao gušći slatki sirup. Puno šećera i malo vode. Međutim, meni je ovo neki omjer koji je taman dovoljno sladak, da bude sladak, ali opet ne da „udara“ u mozak. I to je drugi trik spomenut u tekstu. Ako želite, vi slobodno povećajte količinu šećera, meni osobno je dovoljno. Količinu vode nemojte smanjivati; na kraju vam možda malo i ostane, ali neće puno
- Limun iscijedite u neku manju i užu zdjelicu, bitno je da jabuka može stati u nju
- Važno je jabuke provući kroz sok limuna, da ostanu svijetle. Ja ih čistim i gulim jednu po

jednu i kako koju ogulim, tako je „okupam“ u limunu. Dodatno, time jabuka dobiva kiselkasti ton i kasnije ne bude preslatka. To je jedan od ona dva spomenuta trika

- Za kuhanje sam izabrala posudu srednje veličine, tako da kad ulijem litru vode i ubacim jabuke, da plivaju. Kada kuhate jabuke, bitno da ona bude mekana, ali ne da se raskuha kao za kompot. Iako je i kao takva ukusna, ali neće stajati kako treba. Probajte prstima, shvatit ćete i sami. Ja sam ih kuhala 4 po 4, s tim da sam ih nakon 3 minute okrenula na drugu stranu
- Smjesu od oraha sam prebacila u najobičniju vrećicu za zamrzavanje, napravila veći otvor i direktno punila jabuke. Možete i žličicom uz pomoć prstiju, naravno. Meni je ovo puno brži i čišći način. Jedan kraj vrećice ubacite u čašu ili šalicu, ubacite smjesu (kao na fotografiji), skupite vrećicu, zavrtite je tako da se napne, škarama odrežite veću rupu i puniti jabuke
- Tufahije možete odmah stavljati u zdjelice, a možete ih do posluživanja spremati u neku veću posudu/pleh/tepsiju, da vam ne zauzimaju mjesto u frižideru. Ako ćete ih posluživati isti dan, slobodno odmah ukasite šlagom. Ako su za slijedeći, onda ih radije ostavite bez šlaga, samo ih prekrijte i čuvajte u frižideru

Dobar tek!