**TORTA OD PEČENIH JABUKA**

1. Oguliti jabuke i prerezati na četvrtine.
2. U posudi (npr. okrugli pleh) špinati 8 dag šećera (bijelog, smeđeg, kokosovog...).
3. U posudu sa špinanim šećerom složiti jabuke jednu do druge, tako da je obli dio okrenut prema gore.
4. Peći 20 minuta na 180 stupnjeva.
5. Pečene jabuke posuti sjeckanim orasima (oko 10 dag oraha ili po želji).
6. Dok se jabuke peku, napraviti biskvit od 3 žumanjka, 6 žlica brašna, 6 žlica šećera, 3 bjelanjka (napraviti snijeg pa ga umiješati u ostatak smjese).
7. Pečene jabuke koje su još uvijek u plehu preliti s biskvitom i ponovno peći 20 – 30 min na 200 stupnjeva.
8. Pečenu tortu treba okrenuti na podlogu (tanjur, tacnu i sl.), premazati gustim pekmezom (ja preferiram pekmez od marelice) i premazati tučenim slatkim vrhnjem.
9. Na kraju se može posipati mljevenim orasima.

Uslast!

Nataša Grah Ruždjak