

Torek, 12. maj 2020

Pozdravljen/a!

- Kako se počutiš? Si uspešno zaključil/a delo, ki ti ga je »naložila« učiteljica?
 - Imaš pospravljeno svojo sobico? Malo se razmigaj in ob glasbi pospravi sobo.
 - Si včerajšnjo uganko rešil/a?
-
- Danes boš sadež iz včerajšnje uganke uporabil/a v slastni torti brez peke. Spodaj je recept, ki je zelo enostaven. S torto lahko koga od bližnjih presenetiš npr. za rojstni dan ali pa ti poskrbiš za sladico nedeljskega kosila.

JABOLČNA TORTA S PIŠKOTI

► ne le za otroški rojstni dan

Brez pečenja – tudi otroci bodo z veseljem sodelovali pri pripravi!

Sestavine za 6 oseb:

- 3 jabolka (boskop)
- ½ neskropljene limone
- 1 žlica masla
- 2 žlici sladkorja
- 1 zavojček vaniljevega sladkorja
- 2 noževi konici cimeta v prahu
- 40 g mandljevih lističev
- 200 g smetane
- 1 zavojček utrjevalca za smetano
- 24 maslenih piškotov (npr. Leibnitz)

PRIPRAVA: 40 MINUT
NA PORCIJO Približno 1310 kJ/315 kcal


1 Jabolka olupimo, odstranimo peščiče in jih narežemo na približno 1 cm majhne kocke (skupaj približno 500 g). Limono na tanko olupimo in iztisnemo 2 žlici soka. V posodo damo jabolka z limoninim sokom in limonino lupinico, maslo, 1 žlico sladkorja, vaniljev sladkor in cimet, pokrijemo ter dušimo 3 do 4 minute. Koščki jabolka še ne smejo razpasti in naj bodo na ugriz še čvrsti. Ohladimo.

2 Mandljeve lističe zlatorumeno popražimo v ponvi brez maščobe. Smetano zmešamo z utrjevalcem za smetano in preostalim sladkorjem ter trdo stepemo.

3 Na pladenj položimo po 6 piškotov v dveh vrstah tesno drugega poleg drugega. Premažemo z nekaj smetano in po njej enakomerno porazdelimo koščke jabolka. Pokrijemo s 6 piškoti, spet premažemo s smetano in potresemo z jabolki. Tako nadaljujemo, da dobimo 4 plasti. Na koncu torto v celoti premažemo s smetano in potresemo z mandlji (tudi ob straneh).

Nasvet: Torto lahko potreseš tudi s pistacijami ali kakavom v prahu.

30



Veliko zabave pri ustvarjanju ti želim. Če želiš, naredi kakšno fotografijo tvojega izdelka in mi jo pošlji na naslov: metka.murn@guest.arnes.si.

#ostanimodoma #ostanizdrav

Lepo te pozdravljam, učiteljica *Metka*