

Tufahija



6



60 min

Potrebno je

- 6 jabuka srednje veličine, (Gold delich)
- 3 dl šećera
- 5 dl vode
- 200 g oraha
- 2 dl šlaga

Porjeklo recepta

Tufahija- jabukov desert sa Balkana
Ukusan balkanski desert sa punjenim jabukama. Den är mycket populärt i Bosnien och Hercegovina, Serbien, Kroatien och Nordmakedonien. Lako se napravi ali je jako ukusan.



Kako pripremiti

1. U šerpi pomiješati 3 dl šećera i 5 dl vode, mješajući staviti da provrije, smanjiti temperaturu i lagano krčkati.
2. Ogulite jabuke i očistite ih od jezgre te ih stavite u sirup i ostavite da krčkaju oko 10–12 minuta. Okretati jabuke nekoliko puta. Izvaditi jabuke iz sirupa i ostavite ih da se ohlade.
3. Sameljite orahe, ostavite jednu kašiku za ukrašavanje. Uzmite nekoliko kašika sirupa u kojim ste jabuke kuhali i pomješajte sa mljevenim orasima da dobijete čvrstu smjesu.
4. Smjesu od oraha stavite u vrećicu i napunite jabuke, umocnim slagom i mljevenim orasima ukasite jabuke.