

Tufahije - plněná jablka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- žluté jablko golden delicious 8 ks
- **náplň**
- smetana ke šlehání 200 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- mleté vlašské ořechy 2 hrnek
- sirup z jablek 6 lžíce
- **sirup**
- vanilkový cukr 1 balíček
- voda 1 l
- cukr krupice 2 hrnek
- citronová šťáva 0.5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 8

Postup:

Do 1 litru vody nasypeme cukr krupice, vanilkový cukr, přidáme šťávu z poloviny citronu a povaříme cca 15 minut do zhoustnutí. Poté vložíme celá jablka, která jsme oloupali a zbavili jadřince tak, že v nich vznikl tunel na náplň. Jablka vaříme doměkka, ale opatrně, aby jablka nebyla moc měkká a nerozpadla se.

Uvařená jablka necháme vychladnout. Na náplň smícháme vyšlehanou šlehačku, sirup z jablek, mleté

vlašské ořechy a vanilkový cukr. Šlehačky dáme tolik, aby nám vznikla pevná náplň, nesmí se roztékat, ani být příliš tuhá.

Vychlazená jablka naplníme náplní a dozdobíme zbylou šlehačkou, kterou lehce posypeme mletými ořechy. Naplněná jablka necháme uležet v lednici do poloviny potopené v sirupu, ve kterém se jablka vařila.

Tufahije - plněná jablka servírujeme v hlubší misce společně s trochou sirupu.