



„TUFABIJE“ – GEKOCHTE UND GEBACKENE ÄPFEL MIT NUSSFÜLLE

Zutaten:

10-12 feste, kleinere Äpfel
2,5-3 Liter Wasser
350 g Zucker
Saft einer halben Zitrone

Für den Sirup/Agda:

500 g Zucker

Füllung:

90 ml Milch
260 g fein gemahlene Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln
3 EL Puderzucker
1 großes oder 2 kleinere Eiweiß
50 g Rosinen (optional)
100 g geriebene Schokolade (optional)
Zimt und Vanillepulver

Zum Dekorieren:

200 ml Schlagobers/Sahne
evtl. 100 g geschmolzene Schokolade



Zubereitung:

- In einen großen Topf gebt ihr das Wasser, die kleinere Menge Zucker, also 350 g und den Zitronensaft und bringt diese Zutaten zum Kochen.
- In der Zwischenzeit schält und höhlt ihr die Äpfel vorsichtig aus. Sie dürfen keine Risse bekommen und sollten innen schön sauber und kernfrei sein.
- Sobald das Wasser aufgekocht ist, reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9. Gebt die Äpfel in das Wasser und pochirt sie etwa 7-13 min, je nach Sorte und Größe. Am besten kontrolliert ihr den Gargrad alle 2-3 min indem ihr sie mit Daumen und Zeigefinger vorsichtig drückt.
- Während die Äpfel am Kochen sind, bereitet die Füllung zu. Vermischt die Nüsse, den Puderzucker, Zimt und Vanille und nach Wunsch auch Rosinen und geriebene Schokolade miteinander und fügt die heiße Milch hinzu.
- Das Eiweiß schlagt ihr mit einem Mixer auf höchster Stufe zu steifem Schnee, hebt es unter und füllt das Ganze am besten in einen Spritzbeutel, den ihr zur Seite stellt.
- Die Äpfel sind fertig wenn sie nicht hart und nicht zu weich sind. Nehmt sie heraus und ordnet sie in einer Auflaufform an.
- Von dem Wasser, in dem sie pochirt wurden, entnehmt ihr ca. 1 Liter und vermischt diesen wieder im selben Topf mit dem Zucker. Das restliche Wasser könnt ihr wegschütten.
- Aus diesen zwei Zutaten wird die Agda/Sirup hergestellt, indem die Zutaten aufgekocht und dann ca. 10 min bei mittlerer Hitze ohne Deckel so lange gekocht werden, bis sie deutlich einreduziert sind, ca. um ein Drittel.
- Befüllt die Äpfel mit der Nussfülle zunächst bis zum Rand und dann macht ihr auf jedem Apfel ein kleines Häubchen mit der Füllung.
- Heizt den Ofen auf 190 Grad O/U Hitze vor und backt sie ca. 10 min bis die Häubchen leicht Farbe annehmen.
- Die gebackenen Äpfel füllt ihr bis zur Hälfte mit dem Sirup auf und lasst sie zunächst bei Zimmertemp. und dann im Kühlschrank gut auskühlen.
- Wenn die Zeit zum Servieren reif ist, gebt die Äpfel jeweils in einen tiefen, kleinen Teller oder eine flache, kleine Schüssel, gebt etwa 2-3 EL vom Sirup dazu und dekoriert sie mit dem steif geschlagenen Schlagobers und etwas geschmolzener Schokolade. Das I-Tüpfelchen ist bei mit entweder eine Ribisel oder eine kandierte Kirsche. Die anderen Äpfel, die nicht gleich serviert werden, bewahrt ihr in dem Saft im Kühlschrank (Topf oder Auflaufform) auf, abgedeckt mit Alufolie. Dann werden sie noch saftiger.



TUFAHIJE - KUHANE I PEČENE JABUKE SA FILOM OD ORAHA

Sastojci:

10-12 mladih, čvrstih jabuka

2,5-3 l vode

350 g šećera

sok od pola limuna

Za agdu:

500 g šećera

Fil:

90 ml mlijeka

260 g sitno mljevenih oraha, lješnjaka ili badema

3 kašike šećera u prahu

1 veliki ili 2 manja bjelanjka

50 g groždica (opcionarno)

100 g rendane čokolade (opcionarno)

cimet i vanilija u prahu

Za ukasiti:

200 ml slatkog vrhnja ili šlaga

evtl. 100 g otopljene čokolade



Priprema:

- U veliku šerpu sipajte vodu, dodajte manju količinu šećera, tj. 350 g i sok od pola limuna pa stavite poklopac i zagrijte vodu dok ne proključa.
- U međuvremenu ogulite i izdubite jabuke pomoću spravice za iskruživanje. Obratite pažnju da vam ne ostane ni jedna koštica u sredini.
- Kad je voda prokuhala, smanjite vatru na srednju, to je otprilike 4. ili 5. stepen od 9. U vrelu vodu oprezno spustite jabuke, stavite poklopac pa ih poširajte 7-13 min (zavisno od vrste i veličine jabuke). Preporučujem vam da svake 2-3 min svaku jabuku prekontrolišete tako što ćete je kažiprstom i palcem lagano pritisnuti.
- Dok se jabuke kuhaju pomiješajte sastojke za fil, a to su orasi, lješnjaci ili bademi, šećer u prahu, cimet, vanilija, po želji i rendana čokolada i groždice. Prelijte ove sastojke vrelim mlijekom i dobro ih sjedinite.
- Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg i oprezno ih umiješajte u smjesu. Sve dobro sjedinite i prebacite u špric kesicu.
- Gotove, kuhane jabuke nisu ni premekane ni tvrde, nešto između. Izvadite ih iz šerpe i poredajte u vatrostalnu posudu/tepsiju.
- Od vode u kojoj su se jabuke kuhale oduzmite otprilike jedan litar i pomiješajte ga sa 500 g šećera.
- Od ovih sastojaka se skuha agda. Ostalu vodu možete prosuti. Vodu i šećer prvo prokuhajte, zatim smanjite vatru na srednju i kuhajte oko 10 min dok ne postane lagano sirupaste konzistencije.
- Filom napunite udubljenja poširanih jabuka prvo do ivice a zatim na svakoj jabuci napravite nešto poput kapice.
- Zagrijte rernu na 190 stepeni gornji/donji grijači i pecite ih jedno 10-15 min dok lagano ne porumene na površini.
- Pečene jabuke zalijte agdom i ostavite da se dobro ohlade, prvo na sobnoj temp. a zatim u frižideru.
- Kad dođe vrijeme serviranja, tufahije stavite u čaše ili male zdjelice, na dno zdjelice kašikom dodajte malo agde pa ih ukasite tučenim šlagom. Na vrh možete staviti i malo otopljene čokolade i trešnju ili ribizlu da usavršite izgled ove bombastične poslastice. Tufahije se nekoliko dana drže u frižideru. Kako vam se nebi isušile, držite ih najbolje u jednom loncu ili u tepsiji u preostalom sirupu. Tako će se još natopiti tekućinom i postati još sočnije.