



## BERAČEVA TORTA

Beračeva torta, ki navduši tudi bogate 😊.

Čas priprave: 40 minut.

### **Sestavine:**

- 2 jajci
- 4-5 večjih kosov kruha
- 400 gramov kisle smetane
- 4 srednje velika jabolka
- limonina lupinica ene bio limone ali čajna žlička limoninega olja
- 2-4 žlice sladkorja
- 2 žlici vaniljevega sladkorja
- dober ščepec cimeta
- mali ščepec soli



**Za čez:** sladkor v prahu

### **Priprava:**

1. Kruhu odstranimo skorjo in ga nadrobimo. Jabolka olupimo in naribamo.
2. Mešanica za preliv: jajca razžvrkljamo z vilico, vmešamo kisko smetano, sladkor, vaniljev sladkor, cimet, limonino lupinico in ščepec soli. Polovico mešanice prihranimo za preliv čez torto, polovico pa zmešamo s kruhom in naribanimi jabolki. Nežno premešamo, da se kruh napoji.
4. Vse sestavine damo v pekač in čeznje prelijemo preostanek preliva.
5. Pekač položimo v segreto pečico na 180 stopinj za 30-35 minut.
6. Počakamo da se ohladi. Ko je ohlajeno, potresemo po vrhu s sladkorjem v prahu, narežemo in postrežemo.

**Pa dober tek!**