

WALDORFSKA TORTA

- 10 – 15 naribanih jabolk (odvisno od velikosti)
- 250 g pšeničnega ali pirinega zdroba
- 250 g zmletih orehov – kakršnihkoli
- žlica ghija – masla ali olja
- trsni sladkor po želji
- 150 g rozin
- vinski kamen

Rozine najprej namoči v topli vodi.

Vse sestavine zmešaj – najprej suhe, nato mokre in jih peci na 180–200 stopinj približno eno uro.

Vsak pekovski mojster mora ohraniti kakšno skrivnost zase, da je izdelek poseben in okusnejši.

Prelijete jo lahko s poljubno glazuro, običajno je čokoladna

Veliko kulinaričnih užitkov vam želimo in dober tek.