

Pita sa jabukama i pudingom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 9 kašikašecera
- 9 kašikaulja
- 9 kašikajogurta
- 20 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 kgjabuka
- 10 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 5 dl vode
- 1/2 kašiceumbira u prahu
- 1/2 kašicecimeta

Za posipanje kolaca:

- šecer u prahu

Priprema

Napraviti fil. Jabuke oguliti i iseci na veće kocke, staviti u posudu dodati 10 kašika šecera, vanilin šećer, 3 dl vode i kuvati dok se šećer ne istopi i jabuke malo omekšaju, pa dodati umbir u prahu, cimet (ne treba kuvati mnogo jabuke da se stvori kaša već da ostanu kocke). Umutiti 2 pudinga sa 2 dl vode, dodati u jabuke i kuvati 1 minut da se puding skuva. Ostaviti da se prohladi dok spremimo testo za kore. Umutiti 2 jajeta sa 9 kašika šecera, dodati ulje, jogurt, brašno i prašak za pecivo (masa da je gustine da sa kašike ne pada baš brzo već sporije). Jednu polovinu testa staviti u kalup veličine 20x30 cm prethodno pouljen i posut brašnom ili obložen papirom. Peci na 180 stepeni 5-6 minuta da se malo zapeče, pa staviti preko prohladen fil od jabuka. Drugu polovinu testa uzimati kašikom i stavljati preko jabuka neravnomerno nabacati, vratiti u rernu i peci još oko 20 minuta. Pecen kolac posuti šećerom u prahu.

Savet