

okoladna pizza sa jabukom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 300 mlmleka
- 20 gkvasca
- 1/2 kašicicesoli
- 2 kašikešecera
- 350 gbrašna

Za koru:

- 1 jaje
- 50 gmargarina
- 4 kašikešecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 170 gbrašna

Za krem:

- 500 mlmleko
- 500 mlslatke pavlake

- 2 **kesice** puding od čokolade
- 4 jabuke
- 5 **kašika** džema od sljiva
- 1 limun - sok
- 100 gr **Menaž čokolade**

Za dekoraciju:

- 2 **štangle** **Menaž čokolade**

Priprema

Jabuke oprati i preseći ih na pola. Ne treba ih ljuštiti, savršeno izgledaju s korom posle pečenja. Ocistiti ih od semena i tanko iseci na reznjeve. Odmah ih stavite u vodu, iscedite sok od limuna da ne pocrne. Dodajte 2 kašike šećera. Staviti da provre.

Dovoljno je da vri 2 minuta da malo omekšaju da bi mogle da se uvijaju. Skloniti sa vatre, izvaditi jabuke rešetkastom kašikom i pustiti da se ohladi. Kvasac izmrviti, dodajte mlako mleko, šećer, vodu i 5 kašika brašna. Pustiti da krene kvasac 5 minuta. Zatim dodati jaje, prašak za pecivo, so i zamesite testo. Ostavite ga 20 minuta da miruje. Nadošlo testo razviti oklagijom u vidu pravougaonika što tanje. Tockicom iseci testo na trake 4 cm. Svaku traku premažite džemom od šljiva. Na svakoj traci poreajte jabuke, jednu do druge ali tako da jedan kraj jabuke prekriva drugi. Malo jabuke treba da vire van testa.

Sad smotati traku zajedno sa jabukama. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve jabuke. Sve ruže od jabuka i testa ostavite po strani da malo krenu dok ne napravite krem.

Stavite mleko, Menaž čokoladu i pavlaku da se polako zagreva. Puding razmutite sa malo mleka i polako sipajte u preostalo mleko. Smanjiti temperaturu i mešajte 2-3 minuta dok se ne zgusne krem. Ostavite puding da se prohladi dok ne napravite koru. Margarin izgnjecite viljuškom, dodajte šećer, jaje, prašak za pecivo, vanilin šećer i sa brašnom zamesite testo. Kalup za pečenje premazati uljem cetkicom za testo pa rukom oblikujte koru. Ruku pokvasite vodom da se ne bi testo lepilo. Rastanjite ga po dnu tepsije i malo podignite ivice sa strane.

Isipajte ceo fil. Poravnajte ga nožem.

Poreajte ruže od jabuka po testu po vašem izboru.

Možete napraviti i više ruža da se pokrije cela površina pizze.

Peci u zagrejanoj pecnici na 180 C dok ne porumeni.

Dekorirate otopljenom Menaž cokoladom.

Prijatno.

Savet

Prilikom pravljenja krema nije potrebno dodavati šećer zbog slatke pavlake.