Pita sa jabukom i karamel kremom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kore za pitu
- **1 kg**rendanih jabuka
- **2 kašicice**cimeta
- puter za premazivanje kora
- šecer u zavisnosti od slatkoce jabuka
- **50 g**suvog groždja
- **50 g**griza
- **2 kesice**vanilinog šecera sa ukusom ruma

Za kremu:

- **1 l**mleka
- **5 kašika**šecera ili po ukusu
- **2 kesice**pudinga sa ukusom karamele

Priprema

Pripremimo sastojke.

Staviti mleko da se kuva zajedno sa šecerom, oduzeti malo od tog hladnog mleka i razmutiti puding u njemu. Kad mleko provri sipati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi, povremeno promešajte, da se ne stvori korica odozgo. Jabuke ocistiti i izrendati.

U jednu manju zdelicu staviti 3-4 kašike šecera i izmešati sa dve kesice vanilinog šecera sa ukusom ruma (ili koji imate) u drugu staviti otopljen puter, i u trecu staviti nekoliko kašika griza. Vatrostalnu zdelu, velicine 32x23cm podmazati sa malo ulja. Ja sam moje kore presavijala na trecinu i tako ih stavljala. Podeliti kore na pola. Na dnu, staviti 3 do 4 kore, svaku premazati sa malo putera i na petu koru, koju ste premazali posuti sa oceenim jabukama, preko jabuka posuti sa malo šecera i malo griza i tako uraditi sa prvom polovinom kora. (pazite da imate dovoljno jabuka za sve kore) Na zadnju koru ne stavljati jabuke. Sipati ohlaeni puding preko zadnje kore i ponoviti postupak kao sa prvom polovinom kora.

Rernu zagrejati na 175*C i peci, dok vam gornja kora blago ne porumeni (meni je trebalo oko 45 minuta, vi najbolje znate kako vaša rerna radi). Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Iseci na kocke, posuti sa prah šecerom i poslužiti sa kafom ili sokom.

Ovako.

Savet

Još jedan recept sa mog omiljenog bloga. Kao i obino kada pravim recepte sa Zokinog bloga svaki bez izuzetka uspe i izvrstan je. Ja sam ovoj kremastoj divoti samo napravila male izmene i umesto vanile koristila karamel puding, a zbog jabuka, dodala i suvo grože. Pita se brzo pravi, a još brže nestane. Recept sam veim delom prepisala od Zoki.