

Socna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suva smesa:

- 200 g griza
- 180 g brašna
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 kg jabuka
- 1/2 limuna (sok i korica)
- 100 g suvog groža
- 120 g iseckanih oraha (lešnika ili badema)
- 1 kesica vanilinog šecera sa ukusom cimeta

Za prelivanje:

- 160 g maslaca (ili margarina)

Priprema

Dakle, za ovaj, izuzetno ukusan i socan, kolac su potrebne namirnice, koje vidite na slici.

Pre nego što pocnemo da pravimo kolac, limun potopiti u vodi, u kojoj je rastvorena soda bikarbona (u 200 ml vode rastvoriti pola kašičice sode bikarbone, potopiti limun i ostaviti 15-ak minuta). Zatim ga, dobro, isprati pod mlazom, hladne, vode i ostaviti na stranu.

Suva smesa: Sve navedene sastojke, za suvu smesu, staviti u vanglicu, promešati da se svi sastojci sjedine i podeliti na tri, jednaka, dela.

Fil: Jabuke oljuštiti i izrendati. Izrendane jabuke staviti u, dublju, posudu i preliteri sokom, od pola limuna. Promešati. Ostaviti pet minuta, da odstoje. Zatim dodati iseckane orahe, suvo grože, izrendanu koricu, od pola limuna i vanilin šecer sa ukusom cimeta (u nedostatku, ovog, vanilinog šecera dodati pola kašičice cimeta u prahu). Sve, dobro, sjediniti i podeliti na pola.

Uzeti kalup, sa obrucem, vel. 24cm. Stranice kalupa premazati maslacem, a dno prekriti pek papirom (papir podici, tako da ide, malo, i uz stranice kalupa).

Na dnu kalupa staviti 1/3 suve smese(poravnati kašikom), preko rasporediti pola fila sa jabukama, zatim, ponovo, ide 1/3 suve smese i preko ostatak fila, sa jabukama. Na kraju staviti zadnju 1/3 suve smese.

Maslac rastopiti i, kašikom, ravnomerno preliteri preko suve smese. Površinu izbockati cackalicom, da bi maslac svuda, ravnomerno, dospeo.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada pita dobro porumeni (probati cackalicom da li je pecena. ackalica mora biti vlažna, bitno da na njoj ne ostaju delovi testa) izvaditi kalup iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se, nacisto, ohladi. Pri kraju pecenja, ako je potrebno, pitu prekriti alu folijom, da ne izgori.

Kada se pita ohladila, skloniti obruc, prevrnuti pitu na tacnu, skloniti pek papir i piti staviti na tacnu za posluženje. Pitu posuti mešavinom šecera u prahu i cimeta. Iseci, vece, parce i poslužiti

Savet