

Karamel pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **125 g** maslaca
- **100 g** šecera
- **1** jaje
- **250 g** brašna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **malopraška** za pecivo

Za podlogu:

- **700 g** jabuka
- **200 g** šecera
- **1** vanilin šećer
- cimet
- sok od limuna

Priprema

Maslac umutiti penasto pa postepeno dodavati šećer i jaja. Nakon toga dodati pavlaku i mešati kašikom dodavajući brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesiti testo i uviti u foliju i staviti u frižider dok se ne pripreme ostali sastojci.

Jabuke oljuštiti i iseci na kriške. U tepsiju u kojoj će se peći pita sipati ravnomerno šećer po dnu. Preko njega staviti kriškice jabuke, posuti cimetom i poprskati sokom od limuna. Staviti tepsiju na ringlu i zagrevati dok se

šecer ne otopi tj. dok se ne karamelizuje. Ostaviti 5 minuta da se prohladi. Testo izvaditi iz frižidera i razvuci preko jabuka. Pitu peci 25 minuta na 180 stepeni. Izvaditi iz rerne i pokriti krpom nekoliko minuta. Potom tepsiju okrenuti i izvaditi pitu na odgovarajucu tacnu. Testo bi sada trebalo da bude dole, a jabuke gore.

Savet