Krem pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **5**jaja
- **50 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **50 g**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Krem:

- **5**vecih jabuka
- **1 l**mleka
- **150 g**pudinga od vanile
- **200 g**šecera u prahu
- **200 g**margarina
- **1**limun (izrendana korica)

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**mleka
- **4 kašike**ulja

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Dodati žumanca i umutiti da masa postane penasta. Dodati mleko, ulje i brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti masu, pa je podeliti na dva jednaka dela. U jednu polovinu testa dodati kakao, pa muteci mikserom sjediniti masu. Ispeci, preko pek papira, jednu žutu i jednu crnu koricu. Korice peci na 160 stepeni. Ispecene korice odvojiti od papira i ostaviti da se ohlade.

Krem: Ocistiti jabuke i izrendati ih na krupnoj strani rendeta. Staviti ih u šerpu i dodati pola šecera (od 200 g), pa ih dinstati dok omekšaju i dok ispari sva voda koju su jabuke pustile. Izdinstane jabuke ostaviti da se ohlade.

Od 1 l mleka odvojiti malo da se razmuti puding a ostalo mleko, zajedno sa ostatkom šecera staviti da prokljuca. U prokljucalo mleko sipati razmuceni puding i kuvati, uz neprekidno mešanje, dok se ne zgusne. Na kraju kuvanja dodati izrendanu koricu od jednog limuna. Preko skuvanog pudinga staviti samolepljivu foliju (direktno na puding) i ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti da postane penast. U ohlaeni puding dodati umuceni margarin i mikserom sjediniti. Na kraju dodati ohlaene jabuke, pa mikserom umutiti da masa postane kremasta.

Korice malo poprskati mešavinom mleka i ruma. Crnu koricu okrenuti, pa poprskati stranu koja je bila na pek papiru, lakše ce da upije mleko.

U pleh (u kome su se korice pekle) staviti prvo crnu koricu, zatim fil, pa žutu koricu. Preko kolaca staviti glazuru.

Glazura: okoladu izlomiti na parcice i staviti u šerpicu, zajedno sa šecerom, uljem i mlekom. Na laganoj vatri mešati da se cokolada otopi i da se svi sastojci sjedine. Ako je potrebno dodati još malo ulja, da cokolada može lepo da se prelije.

Prelivenu krem pitu ostaviti u frižider da se stegne. Seci je na kocke.

Savet