

## *Pita sa jabukama i pudingom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 9 kašika šecera
- 9 kašika ulja
- 9 kašika jogurta
- 20 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 kg jabuka
- 10 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 dl vode
- 1/2 kašice umbira u prahu
- 1/2 kašice cimeta

#### **Za posipanje kolaca:**

- šecer u prahu

### **Priprema**

Napraviti fil. Jabuke oguliti i iseci na vece kocke, staviti u posudu dodati 10 kašika šecera, vanilin šecer, 3 dl vode i kuvati dok se šecer ne istopi i jabuke malo omekšaju, pa dodati umbir u prahu, cimet (ne treba kuvati mnogo jabuke da se stvori kaša vec da ostanu kocke). Umutiti 2 pudinga sa 2 dl vode, dodati u jabuke i kuvati 1 minut da se puding skuva. Ostaviti da se prohladi dok spremimo testo za kore. Umutiti 2 jajeta sa 9 kašika šecera, dodati ulje, jogurt, brašno i prašak za pecivo (masa da je gustine da sa kašike ne pada baš brzo vec sporije). Jednu polovinu testa staviti u kalup velicine 20x30 cm prethodno pouljen i posut brašnom ili obložen papirom. Peci na 180 stepeni 5-6 minuta da se malo zapece, pa staviti preko prohladen fil od jabuka. Drugu polovinu testa uzimati kašikom i stavljati preko jabuka neravnomerno nabacati, vratiti u rernu i peci još oko 20 minuta. Pecen kolac posuti šecerom u prahu.

## **Savet**