

okoladna pizza sa jabukom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **300** ml mleka
- **20** g kvasca
- **1/2** kašicice soli
- **2** kašike šecera
- **350** g brašna

Za koru:

- **1** jaje
- **50** g margarina
- **4** kašike šecera
- **1/2** kesice pršačka za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **170** g brašna

Za krem:

- **500** ml mleko
- **500** ml slatke pavlake

- **2 kesice** puding od cokolade
- **4** jabuke
- **5 kašikadžema** od sljiva
- **1** limun - sok
- **100 gr** Menaž cokolade

Za dekoraciju:

- **2 štangle** Menaž cokolade

Priprema

Jabuke oprati i preseci ih na pola. Ne treba ih ljuštiti, savrseno izgledaju s korom posle pecenja. Ocistiti ih od semena i tanko iseci na režnjeve. Odmah ih stavite u vodu, iscedite sok od limuna da ne pocrne. Dodajte 2 kašike šecera. Staviti da provre.

Dovoljno je da vri 2 minuta da malo omekšaju da bi mogle da se uvijaju. Skloniti sa vatre, izvaditi jabuke resetkastom kašikom i pustiti da se ohladi. Kvasac izmrvit, dodajte mlako mleko, šefer, vodu i 5 kašika brašna. Pustiti da krene kvasac 5 minuta. Zatim dodati jaje, prašak za pecivo, so i zamesite testo. Ostavite ga 20 minuta da miruje. Nadošlo testo razviti oklagijom u vidu pravougaonika što tanje. Tockicem iseci testo na trake 4 cm. Svaku traku premažite džemom od šljiva. Na svakoj traci poreajte jabuke, jednu do druge ali tako da jedan kraj jabuke prekriva drugi. Malo jabuke treba da vire van testa.

Sad smotati traku zajedno sa jabukama. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve jabuke. Sve ruže od jabuka i testa ostavite po strani da malo krenu dok ne napravite krem.

Stavite mleko, Menaž cokoladu i pavlaku da se polako zagreva. Puding razmutite sa malo mleka i polako sipajte u preostalo mleko. Smanjiti temperaturu i mešajte 2-3 minuta dok se ne zgusne krem. Ostavite puding da se prohladi dok ne napravite koru. Margarin izgnjecite viljuškom, dodajte šefer, jaje, prašak za pecivo, vanilin šefer i sa brašnom zamesite testo. Kalup za pecenje premazati uljem cetkicom za testo pa rukom oblikujte koru. Ruku pokvasite vodom da se ne bi testo lepilo. Rastanjite ga po dnu tepsije i malo podignite ivice sa strane.

Isipajte ceo fil. Poravnajte ga nožem.

Poreajte ruže od jabuka po testu po vašem izboru.

Možete napraviti i više ruža da se pokrije cela površina pizze.

Peci u zagrejanoj pecnici na 180 C dok ne porumeni.

Dekorisite otopljenom Menaž cokoladom.

Prijatno.

Savet

Prilikom pravljenja krema nije potrebno dodavati šeer zbog slatke pavlake.