

Socna pita sa jabukama (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **320** g mekog brašna
- **100** g šecera u prahu
- **1** jaje (srednje velicine)
- **200** g omekšalog margarina
- **1** prstohvatsoli
- **1** mleka
- **3** kesice pudinga od vanile
- **1** kesica vanilinog šecera
- **125** g šecera
- **200** ml slatke pavlake
- **1** kesica pudinga slatke pavlake
- **3** kašike šecera
- **1** kesica vanilinog šecera
- **100** g suvog grožđa
- **3** kašike rumca
- **100** g brusnica
- **1,5** kg jabuka
- **1** limun - sok
- **100** g šecera (za posipanje)

Priprema

U odgovarajućem posudu sipati 325 g mekog brašna, 100 g šecera u prahu i 200 g omekšalog margarina i 1 celo jaje sa prstohvatom soli. Sve sastojke izmešati rukom i zamesiti testo.

Zamešeno testo uviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru na sat vremena da odstoji. Testo izruciti na radnu površinu koja je posuta brašnom. Testo podeliti na dva jednaka dela.

Jedan deo testa rastanjiti oklagijom odgovarajuće velicine precnika pleha 40x 23 cm. Za to vreme oljuštiti jabuke, ocistiti u sredini semenke, iseci jabuke na jednake polutke. Polutke jabuke preliti sokom od limuna. Brusnicu potopiti u rum, suvo grožđe potopiti u vrelu vodu.

Krem od pudinga: Litar mleka staviti na vatru da uzavri. U posebnom sudu umešati tri kesice pudinga od vanile sa 125 g šećera i kesicom vanilinog šećera, u malo mleka koji smo prethodno odvojili. Umešani puding od vanile sipati u uzavrelo mleko uz stalnog mešanja dok puding masa ne postane gusta. Vrelu masu sipati preko rastanjenog testa, preko poređati polutke jabuke, posuti suvo grožđe i brusnicu.

Krem od slatke pavlake: U sud sipati 200 ml slatke pavlake, kesicu pudinga od slatke pavlake i tri kašike šećera. Sve sastojke promešati. Staviti na vatru i ukuvati masu kao puding, uz stalno mešanje kašikom. Kada se zgusne masa skloniti sa vatre. Kremastu masu od slatke pavlake preliti preko jabuka, posipati ostatkom suvog grožđa i brusnice.

Drugu polovinu testa rastanjiti oklagijom velicine pleha. Staviti testo preko kreme od pavlake i jabuka. Rukama malo spojiti krajeve testa, po vrhu pritisnuti testo okolo jabuka ostavljajući trag da se vide redovi jabuka.

Kolac peci u prethodno zagrejanom rerni na 200 C, oko 60 minuta.

Hladnu pitu posuti šećerom u prahu. Pitu seci na parcađ i služiti.

Savet

Mirišljava sođna pita sa jabukom je prava poslastica za sladokusce. Testo prhko, puno krema, miriše na vanilu, a brusnica, suvo grožđe joj daju poseban sođan ukus koji se topi u ustima. Prijatno!