

Pita sa japanskom jabukom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 komada** kora za pitu
- **3** japanske-kaki jabuke
- **100 g** šecera
- **150 g** oraha
- **1 dl** ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kesice** praška pudinga od vanile
- Za preliv:
- **200 g** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Japanske jabuke oljuštiti i iseci na komadice. Podeliti po pet kora za tri rolata. U posudi manjoj sipajte vodu i otopite u njoj 1/2 praška za pecivo. Pravite prvi rolat od kora i fila na ovaj nacin. Položite prvu koru na radni sto pospite preko nje kašicicu vode u kojoj je prašak za pecivo, zatim prelijte kašicicom ulja i kašikom oraha. Idite tim redom preko svih pet kora.

Na zadnjoj petoj kori na onoj strani koja je okrenuta vama poredjajte kockice japanske jabuke, preko jabuka pospite kašiku šecera i kašiku prah pudinga od vanile. Zavijajte cvrsto koru u obliku rolata. Reajte u podmazan pleh i pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni 10-15 minuta. Šecer prelijte vodom i stavite na vatru da prokuva, dodajte i vanilin šecer, Kuvajte kratko da sirup ne bude gust. Ohladite sirup pa prelijte vruću pitu. Sacekajte da se pita prohladi, secite parcice i pospite ih šecerom u prahu.

Savet