

## ***Korpa sa jabukama (2)***



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo za korpu:**

- **1 kg** brašna
- **oko 500 ml** mlakog mleka
- **1** sveži kvasac
- **1 kašika** šecera
- **3 kašike** soli
- **8 kašika** ulja

#### **Testo za jabuke:**

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašica** praška za pecivo
- **2 kašike** šecera
- **1/2 kašice** soli

#### **Fil za jabuke:**

- 2jabuke
- 1 kašikamaslaca
- 1 kašikašecera
- malocimeta

### Za lepljenje ukrasa:

- 1belanjak

### Za premazivanje:

- 1jaje

### Za peteljke:

- nekolikoslanih štapica

## Priprema

Volim da mesim i kad imam vremena rado se upuštam u igranje sa njim. Ovde vam je zbilja potrebno dosta strpljenja i malo mašte. Pre pocetka pripremite sve što vam treba i što ste zamislili da bi olakšali rad. Imala sam jednu novu saksiju i velicina mi je odgovarala, nju sam obložila sa papirom za pecenje. Za dršku najbolje je uzeti neku deblju žicu i omotati je sa alu folijom. Velicinu drške sam odredila da bude u simetriji sa saksijom, a drška se pece odvojeno... korpa sa drškom je previsoka, pa nisam mogla peci zajedno, ali ako radite manju korpu to ce se moci. Zamesite testo za korpu. U zdelu prosejati brašno, dodati izmravljen kvasac, šecer, so, ulje i zamesiti sa toplim mlekom, Lepo izraditi testo i krenuti sa izradom korpe. Testo nije potrebno da stoji, radi se cim se umesiti, jer dosta vremena ce proci dok se korpa ukrasi. Uzeti jedan deo testa, valjkom za testo precu da dobijete mrežu i staviti na saksiju, sad je sve na vama, cvetici, leptirici, koje god modle imate iskoristite i isecene oblike lepите sa belanjkom na korpu. Rernu ugrijati na 160 stepeni, korpu staviti na na tepsiju sa pek papirom. dve trake testa omotajte i stavite na žicu prekrivenu alu folijom, stavite sve zajedno na tepsiju i pecite.

Korpa sa deškom, da vam bude jasnije, ali dršku skinite i polegnite na tepsiju da se pece. Pred kraj pecenja razmutite jedno jaje i premažite ukrase na korpi,ostavite u rerni još pet minuta i izvadite van iz rerne. Ostavite da se sve ohladi. Lagano saksiju izvucite iz korpe. Uzmite 2 štapica za ražnjice probodite u sredinu drške pa u korpu. Zamesite testo za jabuke. U toplo meko razmrвите kvasac, dodajte šecer i ostavite da se aktivira. U zdelu prosejati brašno, dodati pavlaku, ulje jaje, šecer, so, prašak za pecivo. Napravite fil: Jabuke oguliti, narendati, staviti u šerpu maslac, narendane jabuke i šecer i pržiti malo, dok sva tekucina od jabuka ne ispari. Ohladiti. Uzeti komad testa, rastanjiti na dlanu, staviti kašikicu fila, zatvoriti, oblikovati kuglu, slagati u tepsiju za mafine, premazati sa jajetom i peci na 180 stepeni dok ne porumene. Ohladiti i posuti sa šecerom u prahu, od slanih štapica napraviti peteljke. Jabuke složiti u korpu. Nadam se da sam uspela objasniti, pošto su mi ruke bile stalno u testu, nisam mogla još fotografija postaviti.

Ovo sam probala da li mi dimenzije odgovaraju i sad počinje ukrašavanje korpe.

## **Savet**