

Jabukovaca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za baklavu
- **150 ml** maslaca
- **150 ml** ulja

Suva smesa:

- **5 kašika** griza
- **10 kašika** šećera
- **1 kašika** cimeta
- **150 g** mlevenih lešnika

Fil sa jabukama:

- **1,3 kg** jabuka
- **4 kašike** šećera
- **2 kesice** vanil šećera

Sirup:

- **500 ml** vode
- **400 g** šećera

... i još:

- 200 g suvog groža
- rum

Priprema

Suvo grože naliti rumom i ostaviti na stranu, dok se sve druge pripreme ne završe. Fil sa jabukama: Jabuke oljuštiti i krupno izrendati. Staviti ih u dublju posudu i posuti sa šećerom i vanil šećerom. Promešati, pa staviti da se jabuke dinstaju, sve dok ne ispari voda, koju jabuke puste. Zatim jabuke skloniti sa vatre i ostaviti da se, potpuno, ohlade.

Suva smesa: Lešnike, prethodno, staviti u rernu da se pecu, dok ne puste svoju aromu. Izvaditi ih, prohladiti i samleti. Sve sastojke za suhu smesu staviti u, odgovarajuću, posudu, promešati i dobro sjediniti.

Kore podeliti tako da se dobiju pet rolata, od po tri kore (znaci, treba da ima 15 kora). Maslac i ulje staviti na, tihu, vatru i ostaviti da se maslac rastopi i sjedini sa uljem.

Slaganje pite: Na radnoj površini raširiti jednu koru - popskati je mešavinom maslaca i ulja (u daljem tekstu masnocom) - posuti sa dve, vrhom, pune kašike suve smese - preklopiti drugom korom - poprskati je masnocom - posuti sa dve kašike suve smese - i na kraju preklopiti sa trećom korom - i nju poprskati masnocom, posuti suvom smesom i naneti deo fila sa jabukama, po celoj kori (fil sa jabukama podeliti na pet delova, da bude u svim rolatima ravnomerno rasporeen). Preko jabuka posuti sa delom suvog groža (koje je prethodno oceeno od ruma i podeljeno na pet delova).

Koru uviti u rolat (nije potrebno savijati ivice kora ka unutra, jer fil neće iscureti) i, rolat, staviti u, podmazani, pleh. Isti postupak reanja kora ponoviti, sve dok ima materijala. Poreane rolate iseci na parčice, po želji, pa ih preliti sa ostatkom masnoce.

Jabukovacu staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 190 stepeni. Pecenu pitu (kada porumeni) izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Sirup: U, odgovarajuću, posudu staviti šećer i preliti ga sa vodom. Staviti na vatru, da provri. Povremeno promešati, da bi se šećer rastopio. Kada provri smanjiti temperaturu i, na srednjoj temperaturi, pustiti da sirup vri, od momenta ključanja, 10 minuta.

Kuvani sirup skloniti sa vatre i ostaviti ga deset minuta da se prohladi. Prohlaenim sirupom preliti pitu. Prelivenu pitu ostaviti da se, potpuno, ohladi na sobnoj temperaturi, pa je staviti u frižider.

Najbolje bi bilo da pita prenoci u frižideru (ako možete da izdržite, pošto moja deca i ja to nismo mogli da ispoštujemo), pa je zatim poslužiti.

Savet