

## *Karamel pita sa jabukama*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 (250-275g)**lisnato testo
- **1,5 kg**jabuka (kiselkastih)
- **5 kašika**smeeg šecera ili obicnog
- **1**vanil šecer
- **1**limun - sok
- **1 kašika**cimeta
- **3 kašika**mlevenog oraha
- **3 kašika**seckanih oraha
- **1**jaje
- **po ukusu**karamel sos
- **po potrebi i želji**sladoled od vanile
- **1 kašika**vanil ekstrakta

### **Priprema**

Odmrznuto lisnato testo razviti tanko na peki papiru (radi kasnijeg lakšeg prenošenja u tepsiju) pa iseci krug precnika 30 cm za tepsiju promera 28 cm. Na sredinu staviti nadev od jabuka.

Nadev od jabuka: oprane jabuke oljuštiti i ocistiti od kostica pa iseci na tanje listice i sipati u ciniju. Poprskati ih limunovog sokom i vanil ekstraktom. Posuti šecerom, vanil šecerom i cimetom.

Posuti sa mlevenim i 2 kašike seckanih oraha pa sve dobro izmešati.

Saviti ivice testa preko nadeva i zajedno sa papirom preneti u tepsiju. Ivice testa premazati umucenim jajetom ili belancetom pa posuti ih onom preostalom kašikom seckanih oraha.

Peci pitu u rerni zagrejanj na 220°C oko 30 minuta da ivice malo porumene. Pecenu i malo prohladnu pitu izvaditi i preneti na tacnu i izvuci papir ispod nje.

Pitu preliti se karamel prelivom i iseci na željenu parcad.

Na svako parce, prilikom služenja, staviti kuglu sladoleda od vanile i još malo preliti karamel prelivom.

## **Savet**

Pita je izvanrednog ukusa. Ako nemate lisnato testo možete umesiti lincer testo pa ga koristiti. Takoe možete koristiti kupovni karamel preliv, ja sam koristila domai iji sam recept objavila ranije kao i domai sladoled.