

Posna lenja pita sa fruktozom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 3 šoljiceulja
- 6 šoljicasojinog mleka
- 6 šoljicafruktoze ili obicnog šecera
- 1 kašikaekstrakta vanile ili vanilin šecer
- 1 kesicapraška za pecivo
- 12 šoljicabrašna

Fil:

- 8 komada srednjih jabuka
- 200 gfruktoze
- 1 supena kašikacimeta
- 2 rakijske cašicesoka od jabuke

Posipanje:

- šecer u prahu

Priprema

U dublji plasticni sud sipati šecer, brašno, ulje i sojino mleko (koristila sam sojino mleko u prahu pa ga razmutila sa vodom i ugrijala) sve sastojke varijacom umešati. (koristila sam male soljice za kafu) Pleh premazati biljnim margarinom i posuti brašnom. U pleh izliti 1/2 mase testa i staviti u rernu na 10 minuta na

oko 200 C.

Jabuke izrendati, posuti ih sa fruktozom, cimetom, elstraktom vanile i sa 1/2 čaše soka od jabuke (ako su slučajno jabuke brašnjave) sve sjediniti pa staviti u šerpicu da se dinsta oko 15-tak minuta. Koru izvaditi iz rerne i premazati je filom od jabuka (jabuke utapkati i poravnati da se ne bi povlacile kada se preko njih stavi ostatak testa). Kada izlijemo i drugu polovinu testa kolac vratimo u rernu da se pece još 20-25 minuta. Prohlaenu pitu posuti šećerom u prahu (ja sam ovog puta pitu posula mlevenom fruktozom koju sam samlela u blenderu).

Kada se pita prohladi posuti je šećerom u prahu i služiti.

Savet

Ovo se može praviti i sa višnjama, s' tim da je višnje poželjno obložiti prelom ili posnim mlevenim keksom pre filovanja kore da ne bi donja kora upila svu tenost visanja, obojila se ili slučajno bila gnjecava. Prijatno.