

Crostata sa jabukama, medom i cokoladom



Sastojci

Testo:

- 600 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 žumance
- 250 g svinjske masti
- 120 g šecera u prahu
- 1,5 dl milerama
- kora od 1 limuna

Premaz preko testa:

- 4-5 kašike meda

Nadev:

- 0,5 l mleka
- 200 g šecera
- 100 g pudinga od vanile
- 500 g jabuka rendanih
- sok od 1 limuna
- 80 g cokolade

Priprema

U prosejano brašno dodati so i izmešati. Napraviti udubljenje i staviti hladnu mast, mileram, žumance, šecer u prahu i narendati koru limuna, pa brzo zamesiti meko, glatko testo.

Staviti u prozirnu foliju u frižider oko 1 sat.

Dok testo u frižideru odmara, pripremiti nadev – izrendati jabuke i preko njih, iscedjen preliti sok od jednog limuna.

U 1 dl mleka razmutiti puding, a ostatak mleka i šećer staviti da provri. Kada provri, isključiti plotnu, dodati jabuke, pa u tankom mlazu izruciti razmucen puding, mešati kratko da se zgusne i ostaviti da se ohladi.

Izvaditi testo iz frižidera i rastanjiti na papiru za pečenje, pa preneti u tepsiju, izdižući prstima testo, uz rubove tepsije (moja je precnika oko 45 cm), pa koru malo izbosti viljuškom.

Testo ravnomerno premazati medom. Preko meda, rasporediti prohladjen nadev od jabuka. Odozgo narendati cokoladu.

Peci na 180 C oko 20 minuta, po potrebi prekriti sredinu tepsije alu-folijom, da ne pregori.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.