

Šarena vocna pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **8** dlbrašna
- **2** dlšecera
- **2** dlmasti
- **1 kašicica-ravn**praška za pecivo
- **1**jaja
- **1** dlmleka
- **2 kašike-prepune**kisele pavlake
- **1 kesic**avanili šecera
- **1**limuna-korica

Za vocne filove:

- **1 kg**kiselih jabuka
- **600 g**višanja
- **100 g**suvog groža
- **100 g**šecera
- **malocimeta** u prahu
- **1**limuna-sok

Za vocnu glazuru:

- **200 g**šecera u prahu
- **2 kašike**soka od višanja
- **1 kašika**soka od limuna

- **1 kašika** vrele vode

Za cokoladne šare:

- **25 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašičica** šećera u prahu
- **1 kašičica** vode
- **10 g** margarina

Priprema

Izrada testa: 4 čaše od jogurta brašna (8 dl) sa 1 ravnom kašicom praška za pecivo prosejati. Zatim dodati 1 čašu od jogurta (2 dl) šećera i 1 kesicu vanili šećera i rukama izmešati. Dodati 1 čašu od jogurta (2 dl) masti, 1 dl mleka, 2 prepune kašike kisele pavlake i rendanu koru od 1 limuna. Rukama dobro izraditi testo da bude glatko. Od testa saciniti 2 lopte i pustiti da se testo malo odmori prekriveno.

Jabuke oljuštiti i ocistiti od koštica te rendati na listice. Višnje ošistiti od koštica i staviti u cedilo da se malo oceđe. Suvo grože potopiti u vrelu vodu da nabubri. Rendane jabuke preliti sokom od 1 limuna, dodati 100 g šećera i malo cimeta u prahu, podeliti na 2 dela i svaki prodinstati na suvo, na srednjoj temperaturi približno po 5 minuta svaku turu, i pustiti da se ohlade. U ohlaene jabuke dodati oceeno suvo grože.

Tepsiju velicine 29,5 cm x 20,3 cm (vanjska mera 37,5 cm x 25 cm) namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje takoe namazati margarinom dno i stranice i posuti prezlom. Jednu loptu testa malo premesiti i razvaljati oklagijom na velicinu 29,5 cm x 20,3 cm. Testo malo pobrašniti i namotati na oklagiju i lagano odmotavati sa oklagije sa jednog kraja tepsije na drugi kraj. Ako testo pukne prilikom unosa u tepsiju rukama izravnati. Testo viljuškom izbockati preko cele površine.

Na testo staviti dinstane jabuke, a na jabuke oceene višnje, a sok sacuvati.

Drugu loptu testa malo izmesiti i razvaljati oklagijom na velicinu 29,5 cm x 20,3 cm, namotati na oklagiju i lagano odmotavati testo sa oklagije sa jednog kraja tepsije na drugi kraj. Testo viljuškom izbockati preko cele površine.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stupnjeva i peci oko 30 minuta dok ne postane rumeno.

Lagano uhvatiti krajeve papira za pecenje zajedno sa tepsijom, nagnuti tepsiju i polako ce kolac sam iskliznuti na tacnu za serviranje. Izrada vocne glazure: U tanjiru kašikom umešati 200 g šećera u prahu 1 kašiku soka od limuna, 2 kašike soka od višanja, mutiti kašikom i na kraju dodati 1 kašiku vrele vode i još malo mutiti da postane glatka smesa koju odmah nanesimo na pecen kolac.

20 g čokolade, 1 kašičicu šećera u prahu, 1 kašičicu vode i 10 g margarina otopiti na laganoj vatri (ne sme da prokuva), i kada se dobije glatka smesa kašikom izvlaciti šare po vocnoj glazuri.

Savet

Ostaviti kola da se dobro ohladi, a može se ostaviti i da prenoi, te drugi dan sei.