

Socna pita sa jabukama (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **320** gmekog brašna
- **100** gšecera u prahu
- **1**jaje (srednje velicine)
- **200** gomekšalog margarina
- **1** prstohvatsoli
- **1** Imleka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **1** kesicavanilinog šecera
- **125** gšecera
- **200** mlslatke pavlake
- **1** kesicapudinga slatke pavlake
- **3** kašikešecera
- **1** kesicavanilinog šecera
- **100** gsuvog groža
- **3** kašikeruma
- **100** gbrusnica
- **1,5** kgjabuka
- **1** limun - sok
- **100** gšecera (za posipanje)

Priprema

U odgovarajuću posudu sipati 325 g mekog brašna, 100 g šecera u prahu i 200 g omekšalog margarina i 1 celo jaje sa prstohvatom soli. Sve sastojke izmešati rukom i zamesiti testo.

Zamešeno testo uvitи u providnu foliju i ostaviti u frižideru na sat vremena da odstoji. Testo izruciti na radnu površinu koja je posuta brašnom. Testo podeliti na dva jednaka dela.

Jedan deo testa rastanjiti oklagijom odgovarajuće velicine prečnika pleha 40x 23 cm. Za to vreme oljuštiti jabuke, ocistiti u sredini semenke, iseci jabuke na jednakе polutke. Polutke jabuke preliti sokom od limuna. Brusnicu potopiti u rum, suvo grože potopiti u vrelu vodu.

Krem od pudinga: Litar mleka staviti na vatru da uzavri. U posebnom sudu umešati tri kesice pudinga od vanile sa 125 g šecera i kesicom vanilinog šecera, u malo mleka koji smo prethodno odvojili. Umešani puding od vanile sipati u uzavrelo mleko uz stalnog mešanja dok puding masa ne postane gusta. Vrelu masu sipati preko rastanjenog testa, preko poreati polutke jabuke, posuti suvo grože i brusnicu.

Krem od slatke pavlake: U sud sipati 200 ml slatke pavlake, kesicu pudinga od slatke pavlake i tri kašike šecera. Sve sastojke promešati. Staviti na vatru i ukuvati masu kao puding, uz stalno mešanje kašikom. Kada se zgusne masa skloniti sa vatre. Kremastu masu od slatke pavlake preliti preko jabuka, posipati ostatkom suvog groža i brusnice.

Drugu polovicu testa rastanjiti oklagijom velicine pleha. Staviti testo preko kreme od pavlake i jabuka. Rukama malo spojiti krajeve testa, po vrhu pritisnuti testo oko jabuka ostavljajući trag da se vide redovi jabuka.

Kolac peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, oko 60 minuta.

Hladnu pitu posuti šecerom u prahu. Pitu seci na parcad i služiti.

Savet

Mirišjava sona sa jabukom je prava poslastica za sladokusce. Testo prhko, puno krema, miriše na vanilu, a brusnica, suvo grože joj daju poseban soan ukus koji se topi u ustima. Prijatno!