

Pita iz centra sveta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pite
- **200 g** mljevenog maka
- **100 g** mljevenih orasa
- **3** veće jabuke
- **100 g** šecera
- **2** čaše **200 ml** kisele pavlake
- **1** kašičica cimeta
- **1** kesica vanilin šecera

Za preliv:

- **1** čaša (**200 ml**) kisele pavlake
- **1** jaje

Priprema

Ovu pitu odavno pravim, smešan mi bio naziv, ali kad sam je prvi put napravila, jasno mi je sve bilo, pita je fenomenalna i da pravim duplu meru i ona bi nestala brzinom svetlosti. Ako volite navedene sastojke, toplo vam je preporučujem. Pita je jednostavna i veoma brzi se pravi. Uzmite veliki kalup za torte, izvadite kore, raširite na radnu površinu, stavite kalup na kore i nožem u krug zasecite malo, potom makazama isecite sve, da dobijete kore kružnog oblika koje stanu u kalup. Ovu pitu, ako ne želite da režete kore i da imate ostatke kora, možete raditi i u manjoj tepsiji. Potom krenite u pripremu... ogulite jabuke, narendajte, samlejte orahe i mak. Sve sastojke stavljajte u zdalice odvojeno, šecer pomešan sa vanilin šecerom, takoe stavite u zdalicu. U zdelu sa jabukama umešajte cimet. Modlu za torte premažite sa uljem, stavite 2 kore, premažite kore sa 2 pune kašike

kisele pavlake, jednom kašikom šecera, pa 2 kašike puneee maka.(gledajte da fil podelite, jer ce vam još jednom mak trebati). Ponovo stavite 2 kore, pa pavlaku, šecer i mljeveni orah. Ponovo 2 kore, pavlaka, šecer i jabuke, pa 2 kore, pavlaka, šecer, mak, pa 2 kore. Napravite preliv: Pavlaku izmešajte sa jajetom (može mikserom ili žicom) i prelijte preko kore. Pecite na 180 C, oko 40 minuta. Ohladite malo, odvojite stranice kalupa i prebacite na tanjir za serviranje. Uživajte.

Savet