

Pita od jabuka s maskarponeom



Sastojci

Testo:

- 250 g brašna s kvascem
- 80 g šecera
- 150 g maslaca
- 1 jaje
- 1 limun
- prstohvat soli

Za krem:

- 1 štapić vanile
- 100 g vanilin šecera
- 325 g maskarponea
- 2 jaja
- 100 g brašna

Ostalo:

- 5 jabuka
- 75 g cimetnog šecera
- 100 g pekmeza od kajsije
- 3 kašike vode

Priprema

Na radnu plocu stavite brašno i u sredini napravite udubljenje. Stavite maslac, jaje, šećer i narendanu limunovu koru. Brašno pospite solju. Umesite testo, umotajte providnom folijom i ostavite u frižideru.

Za fil u posudi izmešajte maskarpone, srce štapica vanile i vanilin šećer. Nakon toga dodajte jedno po jedno jaje i umutite ih žicom. Na kraju dodajte i brašno.

Pravougaonu posudu za pečenje namažite maslacem. Izvadite testo i oblikujte ga valjkom pa stavite u posudu i pažljivo razvucite po dnu i po svim stranama. Višak testa odstranite nožem.

Ravnomerno sipajte fil. Gusto složite oljuštene polumesece jabuka, a svaku lagano utisnite u krem. Pospite cimetnim šećerom i pitu stavite u rernu na 170 stepeni, 50 minuta.

U posudu stavite pekmez od kajsije i vodu da prokljuca. Tom smesom premažite pitu od jabuka. Isecite nazubljenim nožem.