

Pita sa jabukama i šljivama



Potrebno malo vežbe

Kvasno testo:

200 ml mleka
50 g maslaca ili margarina
375 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvog kvasca
50 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
prstohvat soli
1 jaje

Puding krem:

300 g slatke pavlake
400 ml mleka
4 - 5 kašika šećera,
2 kesice Dr. Oetker Original Pudinga sa ukusom slatke pavlake

Voćni nadev:

cca. 1 kg šljiva
400 g jabuka, npr. Boskop, Elstar (kiselkaste)
2 kašike džema od kajsije
30 g na listiće iseckanih badema

Puding krem:

Pripremite puding prema uputstvu sa kesice, ali sa slatkom pavlakom i mlekom.

Voćni nadev:

Operite šljive i jabuke, ocedite ih i osušite. Šljivama izvadite koštice, polovine gore zasecite. Jabuke oljuštite, iseckajte na četvrtine, izvadite koštice i iseckajte popreko na tanke kriške.

Kvasno testo:

U maloj posudi ugrejte mleko i u njemu rastopite maslac ili margarin. Prosejte brašno u posudu i pažljivo ga pomešajte sa suvim kvascem.



Dodajte ostale sastojke, toplu mješavinu od mleka i masnoće, pa mikserom (nastavci za mešenje) prvo kratko mesite najnižom brzinom, a potom najvećom brzinom otprilike 5 minuta, tako da dobijete glatko testo. Ostavite da odstoji dok se vidno ne uveća. Testo malo pobrašnite pa ga na radnoj ploči još jednom kratko izmesite. Testo izvaljajte na namaštenoj tepsiji (40 x 30 cm), a ispred testa postavite višestruko presavijenu aluminijsku foliju.

Kad se puding ohladi, ravnomerno ga razmažite po testu. Testo s kremom ostavite da naraste toliko dok se njegov volumen ne poveća vidno. U međuvremenu pripremite voće.

Iseckane jabuke i šljive poslažite dijagonalno kao crepove (šljive okrenite unutrašnjom stranom prema gore) na krem. Gurnite tepsiju u prethodno zagrejanu rernu.

Električna rerna: ca. 180° C (prethodno zagrejana)
Rerna na topli vazduh: ca. 160° C (prethodno zagrejana)
Rerna na plin: stepen 2-3 (prethodno zagrejana)
Vreme pečenja: ca. 30 minuta

Džem od kajsija protisnite kroz sito.
Pomoću četkice za kolače premažite još vrući kolač i pospite bademima.
</rezepttext>

© Copyright 2012 by Dr. Oetker d.o.o. Beograd - www.oetker.rs