

Pita od jabuka i bundeve

Za sve ljubitelje bundeve

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

malo masnoće
ram za pečenje

Dizano testo:

175 ml mleka
50 g margarina ili maslaca
400 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
1 prstohvat soli
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 jaje

Nadev:

800 g jabuka
4 jaja
4 jaja
200 g krem sira
200 g slatke pavlake za šlag
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
700 g bundeve

Preliv:

1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
2 kašičice šećera

1 Dizano testo:

Zagrejte mleko i u njemu rastopite maslac ili margarin. U posudi za brašno dobro pomešajte s kvascem. Dodajte preostale sastojke i mešavinu mleka i maslaca. Sve zajedno kratko izmešajte mikserom (lopaticama) na najnižoj brzini, a zatim još 5 minuta na najvišoj brzini dok ne izradite glatko testo. Testo ostavite na toplom mestu dok se njegov volumen nije vidljivo povećalo. Namastite lim i zagrejte rernu. Električna rerna: 180°C

2 Testo lagano pobrašnite i kratko izmesite na lagano pobrašnjenoj radnoj ploči. Izvaljajte testo na lim za pečenje. Okvir postavite što je moguće uže oko testa da nadev ne iscuri. Testo još jednom ostavite na toplom mestu da se diže.

3 Nadev:

Bundevu narežite na kriške, odstranite koštice, operite i isecite. Jabuke ogulite i narežite na kockice. Pomešajte jabuke i bundevu te ih rasporedite po testu. Jaja i sir mutilicom pomešajte u posudi dok ne dobijete jednoličnu smesu. Zatim umešajte vrhnje, šećer i vanilin šećer. Prelijte nadev od jabuka i bundeve sa smesom pavkale i jaja. Stavite u rernu. Vreme pečenja: oko 45 Min. Ostavite pitu na limu da se ohladi na rešetki za kolače. Nakon toga odvojite i skinite okvir za pečenje.



Dr. Oetker d.o.o.

④ **Preliv:**

U lončiću pomešajte prašak za preliv sa šećerom, postupno dodajte vino i mešajte kutlačom dok ne dobijete jednoličnu smesu. Uz stalno mešanje dovedite do vrenja i dopustite da kratko zakipi. Preliv odmah prelijte po kolaču i ostavite da se stvrdne.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300