

# Pita od jabuka sa pudingom

Sa više mogućnosti pripreme

1 Tepsija



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Prhko testo:

150 g pšeničnog brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
65 g šećera  
1 jaje  
65 g margarina ili maslaca

### Nadev:

2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile  
100 g šećera  
500 ml soka od pomorandže (1/2 l)  
6 jabuka  
500 ml slatke pavlake (1/2 l)  
2 kesice Dr. Oetker Kremfixa  
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera

### Posipanje:

kakao praha

## 1 Prhko testo:

Brašno i prašak za pecivo pomešajte pa prosejte u posudu. Dodajte šećer, jaje i maslac ili margarin. Dobro izmesite mikserom (nastavci za mešenje) muteći prvo kratko pri najmanjoj, a potom pri najvećoj brzini. Na radnoj površini, koju ste prethodno lagano posuli brašnom, mesite dok ne dobijete glatko testo. Ako se testo lepi, stavite ga neko vreme na hladno. Izvaljajte testo na tepsiju za kolače (30 x 40 cm, podmazana, obložena papirom za pečenje) i postavite obruč za kolače. (Ukoliko nemate obruč, koristite veliku tepsiju sa visokim ivicama.)

## 2 Nadev:

Skuvajte puding prema uputstvu sa kesice, ali sa šećerom i sokom od narandže. Oljuštite jabuke, isecite ih na četvrtine, očistite, narendajte i umešajte u puding. Smesu rasporedite po testu i poravnajte. Stavite tepsiju u rernu.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Ispečenu pitu ostavite da se hladi u tepsiji na rešetki. Odstranite obruč. Od slatke pavlake s Kremfixom i vanilin šećerom umutite čvrst šlag i rasporedite po kolaču. Po želji pospite kakaom.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Pitu pripremite najviše dan pre posluživanja.
- Kolač će biti veoma ukusan i ako umesto soka od narandže koristite sok od jabuke.
- Ako pripremate varijantu za odrasle, možete koristiti belo vino.



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