

# Pita sa jabukama i šljivama

Sočno i ukusno

1 Tepsija



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Kvasno testo:

- 200 ml mleka
- 50 g margarina ili maslaca
- 375 g pšeničnog brašna
- 1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
- 50 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 jaja

### Puding krem:

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

### Voćni nadev:

- otprilike 1 kg šljive
- 400 g jabuka npr. Boskop, Elstar (kiselkaste)
- 2 kašika/e džema od kajsije
- 20 g badema iseckanog na listiće

## 1 Puding krem:

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

## 2 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.

**3 Kvasno testo:**

U maloj posudi ugrijte 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.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

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

**Nivo rerne: srednja**

- 4** Džem od kajsija protisnite kroz sito. Pomoću četkice za kolače premažite još vrući kolač i pospite bademima.