

## Cupava pita (s jabukama)

Prava zimna poslastica :)

**1** Sastojke za testo sjediniti prvo mesalicama za testo a zatim rukama.

**2**

**3**

**4** Podeliti na tri jednaka dela. Jedan deo razvuci oklagijom vrlo tanko i staviti na dno dubljeg pleha. Druga dva dela razvaljati samo malo, na oko 1 cm debljine, staviti u plasticnu foliju (svaki deo posebno) i staviti u zamrzivac na pola sata-sat samo da se malo stegne.

**5**

**6**

**7** Pripremiti fil: umutiti belanca sa 250 g secera, zatim dodati pekmez, seckane orahe i rendane jabuke sa cimedom.

**8**



brasna 400 g  
praska za pecivo pola  
fil: za  
belanca 5  
secera 250 g  
pekmeza 4 kasike  
oraha 150 g  
jabuka 1 kg  
cimeta po zelji

**10** preko prve kore u plehu staviti polovinu fila. Zatim izvaditi jedno testo iz zamrzivaca i narendati preko prve polovine fila.

**11**

**12**

**13** zatim naneti drugu polovinu fila i završiti poslednjim delom rendanog testa.

**14**

**15**

**16** peći na 180 stepeni oko 40 min.

**Napomena:**

Po želji mozete staviti i drugo voće, recimo sljive.

Kolac je još bolji i meksi kad malo odstoji.