

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 tim naneti drugu polovinu fila i završiti poslednjim delom rendanog testa.

14

15

16 peci na 180 stepeni oko 40 min.

Napomena:

Po zelji mozete staviti i drugo voce, recimo sljive.

Kolac je jos bolji i meksi kad malo odstoji.