

Pita od jabuka i bundeve

Ukusna pita od jabuke i bundeve za nedjeljni doručak.

1 porcija



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje (40 x 30 cm):

masnoće

okvir za pečenje

Dizano tijesto:

175 ml mlijeka

50 g maslaca ili margarina

400 g pšeničnog brašna

1 omot Dr. Oetker Kvasca instant

1 prstohvat soli

100 g šećera

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

1 jaje (veličina M)

Nadjev:

800 g jabuka

4 jaja (veličine M)

200 g svježeg krem sira

200 g slatkog vrhnja za šlag

1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin

šećera

700 g Hokaido bundeva

Prejev:

1 omot Dr. Oetker Preljeva za torte

svijetlog

2 žlice šećera

250 ml bijelog vina

1 Dizano tijesto:

Zagrijte mlijeko i u njemu rastopite maslac ili margarin. U posudi brašno dobro pomiješajte s kvascem. Dodajte preostale sastojke i mješavinu mlijeka i maslaca. Sve zajedno kratko izmiješajte mikserom (lopaticama) na najnižoj brzini, a zatim još 5 minuta na najvišoj brzini dok ne izradite glatko tijesto.

Tijesto ostavite na toplom mjestu dok se njegov volumen nije vidljivo povećalo. Namastite lim i zagrijte pećnicu.

Električna pećnica 180 °C

Pećnica na vrući zrak 160 °C

2 Tijesto lagano pobrašnite i kratko izmijesite na lagano pobrašnjennoj radnoj ploči.

Izvaljajte tijesto na lim za pečenje. Okvir postavite **što je moguće uže** oko tijesta da nadjev ne iscuri. Tijesto još jednom ostavite na toplom mjestu da se diže.

3 **Nadjev:**

Bundevu narežite na kriške, odstranite koštice, operite i naribajte. Jabuke ogulite i narežite na kockice. Pomiješajte jabuke i bundevu te ih rasporedite po tijestu. Jaja i sir pjenjačom pomiješajte u posudi dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Zatim umiješajte vrhnje, šećer i vanilin šećer. Prelijte nadjev od jabuka i bundeve sa smjesom vrhnja i jaja. Stavite u pećnicu.

Nivo pećnice: sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 45 Minute

Ostavite pitu na limu da se ohladi na rešetki za kolače. Nakon toga odvojite i skinite okvir za pečenje.

4 **Preljev:**

U lončiću pomiješajte prašak za preljev sa šećerom, postupno dodajte vino i miješajte kuhačom dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Tekućinu uz stalno miješanje dovedite do vrenja i dopustite da kratko zakipi. Preljev odmah prelijte po kolaču i ostavite da se stvrdne.

Savjeti iz pokusne kuhinje:

- Kolač možete i zamrznuti. - Za preljev možete koristiti i sok od jabuke umjesto vina.