

Pita s jabukama i pirom

Sočni kolač od pirovog brašna

oko 14 komada



uspijeva lako

do 40 Min.



Sastojci:

Integralno prhko tijesto:

230 g pirovog brašna
½ žličica Dr. Oetker Original
Backin praška za pecivo
90 g šećera (smeđeg)
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
180 g mekog maslaca
1 jaje (veličine M)
4 žlice mlijeka

Nadjev od jabuka i pudinga:

650 g jabuka (oguljenih, bez koštica, narezanih na kockice)
sok od 1 limuna
1 omot Dr. Oetker Original pudinga s okusom vanilije
60 g šećera (smeđeg)
¼ l soka od jabuke
2 listića Dr. Oetker Želatine u listićima
1 prstohvat cimeta
1 prstohvat mljevenih klinčića
80 g svježih brusnica

Za premazivanje i posipanje:

vode
šećera (smeđeg)

1 Priprema:

Za tijesto pomiješajte brašno s praškom za pecivo i stavite u zdjelu. Dodajte redom preostale sastojke i mikserom (lopaticama) izmijesite tijesto. Omotajte folijom za čuvanje svježine i ostavite da odstoji na hladnom oko 40 minuta.

2 2/3 tijesta razvaljajte u krug (Ø 32 cm) na radnoj površini posutoj brašnom. Razvaljano tijesto stavite u kalup za pitu koji prethodno treba namastiti i posuti brašnom (Ø 29 cm).

3 Za nadjev pomiješajte jabuke sa sokom od limuna. Puding u prahu pomiješajte sa smeđim šećerom i sokom od jabuke i miješajući skuhaite puding. Pripremite želatinu prema uputama na omotu i umiješajte u vrući puding. Dodajte jabuke sa začinima i brusnice. Nadjev stavite na tijesto u kalupu i poravnajte.

4 Preostalo tijesto na radnoj površini posutoj brašnom razvaljajte u krug (Ø 29 cm) i narežite na trake širine 2 cm. Trake tijesta poput rešetke složite po nadjevu, premažite vodom i pospite smeđim šećerom.



Dr. Oetker Hrvatska

Stavite kalup u sredinu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 190 °C
Pećnica na vrući zrak 170 °C
Vrijeme pečenja: oko 35 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Umjesto svježih brusnica mogu se upotrijebiti i sušene brusnice.

