Sunčana pita od jabuka

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

Za maslac od jabuka:

900 g jabuka
1 Sweet Chef vanilin šećer
80 g šećera
½ žličice cimeta u prahu
50 g K Plus maslaca
Za podlogu:

2 Minute lisnata tijesta
150 g Garden Good badema
voda za premazivanje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Jabuke operite, očistite im sredinu i narežite na kockice. Na maslacu, na laganoj vatri, zagrijte šećer oko 10 minuta pa pojačajte vatru na srednju, dodajte jabuke i vanilin šećer. Dinstajte 20 minuta dok jabuke ne omekšaju pa dodajte cimet iizblendajte ih štapnim mikserom. Nastavite kuhati na laganoj vatri često miješajući, oko 25 minuta, dok smjesa nije postala gušća i tamnija. Ostavite da se rashladi.

Bademe tostirajte na suhoj tavi, na srednjoj vatri, oko 7 minuta. Kad se malo rashlade nasjeckajte ih.

Iz svakog lisnatog tijesta izrežite krug najvećeg mogućeg promjera kojeg tijesto dozvoljava.

Na jedan komad tijesta u tankom sloju rasporedite maslac od jabuka tako da je 1 cm od ruba prazan. Po maslacu pospite tostirane bademe i preklopite drugim krugom. Posudicom označite centar pite do koje ćete rezati prutiće. Krug škarama podijelite na četiri jednaka dijela, potom svaki od tih dijelova na još dva jednaka dijela te svaki prutić par puta zavrtite kako biste dobili zanimljiv uzorak. Pecite u sredini pećnice zagrijane na 200 °C 25 minuta.

Pospite tostiranim bademima i poslužite uz ostatak maslaca od jabuka.

Video recept pogledajte na našem Youtube kanalu.