



## JERNEJ KITCHEN

# JABOLČNA PITA Z VANILIJEVO OMAKO

Enostavna, sočna jabolčna pita s slastno, bogato vaniljevo kremo. Popolno, mmm.

ZA 1 PITO (24CM)  
PRIPRAVA: 90 MINUT

### JABOLČNA PITA

#### Testo za pite

8 večjih jabolk

50 g masla

1 žlica Calvados brandya ali ruma

1 čajna žlička sladkorja

120 g kisle smetane

220 g sladke smetane

3 jajca

40 g sladkorja

### SLASTNA VANILIJEVA OMAKA

3 rumenjaki

35 g sladkorja

250 ml mleka

1/2 vaniljevega stroka (potrebujemo le semena)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

PEKAČ ZA PITE (24CM)

mandolina (poljubno)

kuhinjski nož

večja skleda

metlica

### TESTO ZA PITE

Pripravimo in spečemo testo za pite. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "testo za pite" in sledite navodilom.

### JABOLKA

Pečico segrejemo na 175 °C. Jabolka očistimo in osušimo ter jih s pomočjo mandoline narežemo na tanke rezine. V kolikor nimamo mandoline, jih preprosto enakomerno narežemo. Poljubno, enakomerno jih tesno zložimo v pečeno pitino testo, tako da zapolnijo celotno površino testa. Maslo stopimo, vmešamo 1 čajno žličko sladkorja in žlico Calvados likerja ali ruma. Jabolka premažemo z masleno mešanico. Pito postavimo v pečico in pečemo 30 minut na 175 °C.

### NADEV

V večji skledi premešamo kisko smetano, sladko smetano, jajca in sladkor. Mešanico vlijemo čez pečena jabolka, postavimo v pečico in pečemo še 8 - 10 minut na 175 °C, toliko, da krema nekoliko zakrckne in se rahlo zapeče. Vzamemo iz pečice in počakamo, da se pita nekoliko ohladi.

### VANILJEVA OMAKA

Rumenjake in sladkor stepemo z metlico, da nastane gosta, penasta masa. V kozico damo mleko in vaniljeva semena, postavimo na srednje močan ogenj in počakamo, da mešanica zavre. V jajčno mešanico vmešamo vroče mleko, jajčno kremo prelijemo nazaj v kozico in med nenehnim mešanjem previdno segrevamo da se zgosti, pazimo da ne dobimo vmešanih jajc. Odstavimo in precedimo. Pustimo, da se vaniljeva omaka ohladi, postrežemo z jabolčno pito.

### NASVET