SESTAVINE:

350g gladke moke

0,5 vrečke pecilnega praška

120g sladkorja

1 ščepec soli

150g hladnega, na koščke narezanega masla

2 rumenjaka

4 žlic kisle smetane

NADEV:

5 - 6 velikih jabolk

sladkor po okusu

1 vrečka vanilijevega sladkorja

2 žlici limoninega soka

cimet po okusu

POSTOPEK

PRIPRAVA

45 min

KUHANJE

50 min

SKUPAJ

1 h 35 min

Najprej pripravimo testo. V skledo presejemo moko in pecilni prašek. Dodamo sol in sladkor ter sestavine dobro premešamo. Dodamo na koščke narezano maslo in maščobo s konicami prstov vgnetemo v suhe sestavine ter mešanico pri tem dvigamo, da postane zračna in podobna drobtinam. Dodamo rumenjake in kislo smetano ter na hitro zgnetemo testo, ki ga oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo za živila in vsaj za 30 minut shranimo v hladilnik.

Medtem ko testo počiva, pripravimo nadev. Jabolka olupimo in naribamo. Stresemo jih v primerno veliko kozico, ki jo pristavimo na kuhalnik. Jabolka po okusu sladkamo in začinimo z vanili sladkorjem, limoninim sokom in cimetom. Na nizki temperaturi jih med občasnim mešanjem dušimo toliko časa, da se zmehčajo, tekočina pa izhlapi. Odstavimo in ohladimo.

Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Testo vzamemo iz hladilnika in ga razdelimo na dva dela. Manjši pravokoten pekač obložimo s papirjem za peko (lahko ga tudi namastimo z maslom in poprašimo z moko). Vzamemo en kos testa in ga na pomokani delovni površini razvaljamo v velikosti pekača. Testo previdno položimo v pekač in ga oblikujemo tako, da z njim v celoti prekrijemo dno. Na več mestih ga prebodemo z vilicami in enakomerno debelo obložimo z jabolčnim nadevom. Vzamemo drugi kos testa, ga razvaljamo v velikosti pekača in z njim v celoti prekrijemo jabolčni nadev. Pekač za 40 do 50 minut potisnemo v ogreto pečico, da se testo lepo zlato rjavo zapeče.

Jabolčna pita je najokusnejša, ko je še topla. Pred serviranjem jo potrosimo s sladkorjem v prahu in narežemo na kose.