

Dorsetska pita od jabuka sa karamelizovanim prelivom

Dorsetska pita od jabuka sa karamelizovanim prelivom

300 g brašna
20 g praška za pecivo
120 g smeđeg šećera
1 kašičica cimeta
150 g margarina s maslacem
1 jaje
200 ml mleka
100 g suvog grožđa
100 g oraha
350 g jabukovog pirea

Karamelizovani preliv

200 g smeđeg šećera
1 kašičica soli
200 ml neutralne pavlake
15 ml ekstrakta vanile

Način pripreme

Priprema smese: U velikoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, smeđi šećer i cimet. Dodati otopljeni margarin s maslacem, jaje i mleko, i sve zajedno dobro sjediniti uz mešanje. Na kraju, u smesu umešati suvo grožđe, seckane ili cele orahe i jabukov pire, dok se ne dobije homogena masa.

Pečenje kolača: Pripremljenu smesu sipajte u kalup i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180°C oko 40 minuta, dok kolač ne dobije zlatnu boju.

Priprema karamelizovanog preliva: U maloj šerpici na srednjoj temperaturi istopiti smeđi šećer dok ne postane tečan i zlatno-smeđ. Dodati so, neutralnu pavlaku i ekstrakt vanile, pa kuvati još oko 5 minuta dok se svi sastojci ne sjedine u gladak preliv.

Završni korak: Kada se kolač malo ohladi (oko 15 minuta), preliti ga toplim karamelizovanim prelivom.