

# 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 oraħa  
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 oraħe 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.