



Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 list	Svežega listnatega testa (275 g)
4	Jabolka
1 žlice	Sladkorja
20 g	Mandljeve moko
1 čajna žlička	♦ Bourbon vaniljeva pasta
2 žlici	Medu
	Sok ½ limone

Jabolčna pita

⌚ 55—60 Min   

Priprava

- 1 Pečico segrejte na 185 °C. Jabolka olupite, prerežite na polovico in odstranite peške. V loncu zavrite vodo z 1 žlico sladkorja, dodajte jabolčne polovice in kuhajte 90 sekund. Nato jih prestavite na pladenj in pustite, da se nekoliko ohladijo.
- 2 Vsako polovico jabolka narežite na tanke rezine, vendar jih ne ločite med seboj. Listnato testo položite v 26 cm velik pekač za pito in odrežite odvečne robove. Dno potresite z mandljevo moko in nanj razporedite jabolčne polovice.
- 3 V kozici zavrite med, limonin sok in vaniljevo pasto, nato z mešanico premažite jabolka. Pito pecite 25 minut.
- 4 Vzemite pito iz pečice in jabolka še enkrat premažite. Pustite, da se ohladi, ali pa jo postrezite toplo z vaniljevim sladoledom.

