

Pita od bundeve (Pumpkin Pie)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **150 g** margarina (ili maslaca)
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **14-16 kašika** hladne vode

Fil:

- **1-1,5 kg** bundeve
- **180 g** šećera
- **200 g** krem sira
- **1 kašičica** mlevenog cimeta
- **2 prstohvata** mlevenog karanfilica
- **1 kašičica** mlevenog umbira
- **3** jajeta

Priprema

Brašno pomešati sa rastopljenim maslacem, solju, šećerom i hladnom vodom. Umesiti, uviti u providnu foliju i testo ostaviti da "odleži" oko pola sata u frižideru. Takvo testo se zove prhko testo i koristi se baš za pite.

Bundevu oljuštiti i iseci na komade. Tako isecenu poreati je u tepsiju koju smo prethodno obložili papirom za pečenje i peci je oko pola sata na 190 stepeni. Kada je gotova (omekšala), treba je pasirati da se dobije kaša od

nje, da li mikserom ili blenderom, svejedno, bitno da bundeva bude kašasta i pasirana. U pasiranu bundevu dodati sve sastojke (u opisu pise dva prstohvata mlevenog karanfilica, ali je mera na vrh kašičice za ovu kolicinu, ne možete pogrešiti ni ako stavite više ili manje).

Testo izvaditi iz frižidera, razviti ga i staviti u tepsiju (ne znam koliki je prečnik, ali je to tepsija za veliku picu u kojoj sam ja pekla) i dno malo izbušiti viljuškom da se ne bi dizalo. Na to naspemo fil od bundeve i pecemo oko 50 minuta na 190 stepeni. Kad je gotovo, ostavimo da odstoji, najbolje preko noci da bi se fil stegao i da se ne bi razlegao. Na kraju dodamo šlag odgore.

Savet

Znaete da je gotovo ako nožem probodete fil i niž ostane ist. Trebalo bi da odstoji preko noi da se fil malo stegne, ali nije neophodno, ako ne možete da doekate :)