

Pita sa trešnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Testo:

- **325** g mekog brašna
- **220** g hladnog putera
- **1/4** kašičice soli
- **1** kašika šećera
- **4** kašike vode

Punjenje:

- **1/2** kg trešanja (očiscenjih od koštica)
- **100** g šećera
- **2** kašike gustina
- **1** prstohvat cimeta

Priprema

Za testo stavite brašno i hladan maslac narezan na kockice u zdelu multipraktika. Izmiksajte u kratkim intervalima (pulse) da dobijete mrvice. Dodajte so i šećer, opet kratko izmiksajte. Dodajte hladnu vodu (ostavite je prethodno u frizideru da bude što hladnija), i opet vrlo kratko izmiksajte. Istresite testo na radnu površinu i rukama lagano pritiskajući oblikujte testo u kuglu. Testo će se ciniti suvo, ali dovoljno je rukama ga stisnuti da se poveže, bez da ga posebno mesite. Podelite testo na dva dela, veći neka bude otprilike 2/3 testa, a manji 1/3. Obmotajte svaki deo samolepljivom folijom i ostavite u frizideru na 1 sat.

Trešnje operite i izvadite kostice. Ako su jako velike razrežite ih na pola, u suprotnom ostavite ih cele. Stavite trešnje u posudu za kuvanje, dodajte 1 kasiku vode i na srednje jakoj vatri kuvajte 5-10 minuta.

Pomešajte gustin i šećer pa dodajte trešnjama i mešajte par minuta na vatri da se malo zgusne. Maknite s vatre i dodajte cimet. Ostavite da se prohladi.

Uključite pecnicu na 175°C. Veći komad testa razvaljajte tanko i obložite njime okrugli kalup za pite prečnika 22-24 cm, tako da pokrijete dno i stranice. Izbodite dno viljuskom. Razvaljajte drugi dio testa i narežite ga na 10 ili 14 trakica širine otprilike 2 cm.

Ulijte pripremljeni nadev u kalup obložen testom. Složite prvih 5 (ili 7) trakica paralelno preko nadeva. Podignite svaku drugu traku pa preko preostalih položite jednu traku poprecno, spustite zatim trakice koje ste podigli, a savijte preostale. Položite drugu poprecnu trakicu... nastavite na taj način do kraja da dobijete isprepletenu rešetku (i na drugoj polovici takoe). Na kraju savijte rub testa prema unutra.

Pospite pitu (trakice od testa) kristal šećerom (ja sam stavila smeđi šećer) i stavite je peći u zagrejanu pecnicu (175°C) oko 45 minuta odnosno dok ne porumeni.

Savet

Ostavite je da se ohladi, pre konzumiranja.