

Mocna pita sa kajsijama i makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300** goštrog brašna
- **300** g kristal šećera
- **250** g pšeničnog griza
- **1** kesica praška za pecivo

Za voćni nadev:

- **1** kg zrelih kajsija
- **6** kašika kristal šećera
- **2** kesice vanilin šećera burbon

Za nadev od maka:

- **200** g vakumiranog mlevenog maka
- sa dodacima za štrudle i kolace (Unijapak)

Za preliv:

- **2** jaja
- **60** ml ulja
- **500** ml mleka

Za posipanje pecene pite:

- **3-4 kašike** šecera u prahu
- **1 kašikacokolade** u prahu

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati šecer i pšenichni griz i dobro promešati. Smesu podeliti na 3 dela (1 x 284 gr. i 2 x 283 gr.) Kajsije oprati, podeliti na cetvrtine i podeliti na 2 dela. Posebno promešati 6 kašika kristal šecera i 2 kesice vanilin šecera burbon. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x29cm. premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom. 284 gr. pomešanih suvih sastojaka za testo rasporediti po dnu tepsije. Na suvo testo poslagati prvu polovinu ocišćenih na cetvrtine narezanih kajsija.

Kajsije posuti sa 3 kašike mešavine šecera i vanilin šecera.

Preko mešavine šecera i vanilin šecera ravnomerno posuti 100 gr. mlevenog maka. Na mleveni mak lagano posuti 283 gr. suvih sastojaka za testo da bude ravnomerno posuto po tepsiji.

Na suvo testo slagati drugu polovinu ocišćenih na cetvrtine narezanih kajsija na isti nacin kao i prvi red. Zatim kajsije posuti sa 3 kašike mešavine šecera i vanilin šecera. Preko mešavine šecera i vanilin šecera ravnomerno posuti 100 gr. mlevenog maka. Na mak ravnomerno posuti 283 gr. suvih sastojaka za testo. Viljuškom lagano gusto izbockati celu površinu u dubinu (do dna tepsije) u svim smerovima

Priprema preлива: Jaja, ulje i mleko mikserom umutiti da postane ujednacen preliv. Preliv lagano prelitati preko testa da bude svuda ravnomerno preliveno. Ponovo viljuškom lagano gusto izbockati celu površinu (i gde su kajsije i gde ima praznina) da bi preliv došao do dna tepsije. Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 75 minuta. Nakon 55 min. pecenja kolac izvaditi iz rerne prekriti alu folijom i vratiti u rernu i peci još 20 min. Pecenu pitu zajedno sa papirom za pecenje prebaciti na tacnu za posluživanje (ne okretati nego ostaviti na donjem papiru) i lagano osloboditi stranice kolaca od papira za pecenje i izvuci papir za pecenje.

Pecenu pitu ohladiti, posuti mešavinom šecera u prahu i cokolade u prahu i rezati na kocke.

Savet

Danas sam bila veoma raspoložena za eksperimentisanje. Napravila sam izmene i dodatke u mojoj Atomskoj piti sa kajsijama i veoma sam zadovoljna sa dobijenim rezultatom.