

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** šećera u prahu
- **1 kašik** cokolade u prahu

Priprema

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

Kajsije posuti sa 3 kašike mešavine šećera i vanilin šećera.

Preko mešavine šećera i vanilin šećera 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 očišćenih na četvrtine narezanih kajsija na isti način kao i prvi red. Zatim kajsije posuti sa 3 kašike mešavine šećera i vanilin šećera. Preko mešavine šećera i vanilin šećera 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 preliva: Jaja, ulje i mleko mikserom umutiti da postane ujednačen preliv. Preliv lagano prelići 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 peći u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peći 75 minuta. Nakon 55 min. pečenja kolac izvaditi iz rerne prekriti alu folijom i vratiti u rernu i peći još 20 min. Pecenu pitu zajedno sa papirom za pečenje prebaciti na tacnu za posluživanje (ne okretati nego ostaviti na donjem papiru) i lagano osloboditi stranice kolaca od papira za pečenje i izvuci papir za pečenje.

Pecenu pitu ohladiti, posuti mešavinom šećera 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.