

Pita od borovnica i malina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo

- 250 g maslaca
- 300 g šecera
- 750 g mekog brašna
- 50 ml hladne vode
- 100 ml kisele pavlake
- malo soli
- malo ekstrakta od vanile

Fil

- 250 g borovnica
- 250 g malina
- 6 kašika šecera
- 6 kašika griza
- 1 vanilin šećer

Posipanje:

- 100 g šecera u prahu

Priprema

U dublju posudu sjediniti brašno, šećer, so, pavlaku, ekstrakt od vanile pa dodati maslac i mesiti sa povremenim

dodavanjem vode. Mesiti testo dok se ne dobije cvrsta glatka masa pa je pokriti folijom i ostaviti u frižideru da odmara 1 sat. Borovnice i maline sastaviti sa šećerom, grizom i vanilin šećerom. Testo izvaditi iz frižidera pa odvojiti jedan deo i razvlaciti ga rukama, u predhodno namazan i brašnom posut pleh 24 cm. Podici malo ivice testa pa pomocu viljuške na nekoliko mesta po dnu izbosti da se tokom pecenja ne bi testo podizalo. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci testo do pola, potom izvaditi iz rerne napuniti filom i od ostalog razvucenog (oklagijom) testa seci trake i stavljati unakrsno preko fila. Vratiti u rernu i zapeci. Pecenu pitu ohladiti i posuti šećerom u prahu. - Od ove mase testa bi trebalo da vam ispadnu dve pite.-

Savet