Jednoslojna atomska pita sa makom i kajsijama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g**oštrog brašna tip 400
- **150 g**kristal šecera
- **140 g**pšenicnog griza
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za nadev:

- **13**zrelih kajsija
- **1 kesica**vanilin šecera burbon ili
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malo**cimeta

Za posipanje po vocu:

- **50 g**vakumiranog mlevenog maka
- sa dodacima za štrudle i kolace

Za preliv:

- **1**jaje
- **30 ml**ulja
- **250 ml**mleka

Za posipanje:

- **3-4 kašike**kristal šecera
- **malo**cimeta u prahu

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati šecer i pšenicni griz i dobro promešati. Smesu podeliti na 2 dela (svaki deo po 220 g). Kajsije oprati, podeliti na cetvrtine. Svaku cetvrtinu kajsije dobro izbockati viljuškom. Posebno promešati 3 kašika kristal šecera i 1 kesicu vanilin šecera burbon. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm premazati margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom. 220 g pomešanih suvih sastojaka za testo rasporediti po dnu tepsije. Na suvo testo poslagati cetvrtine izbockanih kajsija. Ja sam slagala u 7 redova po 7 cetvrina. Kajsije posuti sa 3 kašike mešavine šecera i vanilin šecera.

Na naslagane kajsije lagano posuti 50 g mlevenog maka. Preko mlevenog maka rasporediti 220 g pomešanih suvih sastojaka za testo. Ovako pripremljeno testo sa kajsijama preliti prelivom.

Priprema preliva: Jaje, ulje i mleko mikserom umutiti da postane ujednacen preliv. Preliv lagano preliti preko testa da bude svuda ravnomerno preliveno. 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 40 minuta. 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. Pecenu pitu ohladiti, posuti šecerom u prahu pomešanog sa mlevenim cimetom i rezati na parcadi. Ja sam dobila 30 parceta pite velicine 3x6cm (dužu stranicu – 30cm podeliti na 10 delova, a užu stranicu – 18cm podeliti na 3 dela).

Savet