

Ledena pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prhko testo:

- **250** groštrog brašna
- **170** gmaslaca ili margarina
- **100** gkristal šecera
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- 4žumanca

Za prvi nadev:

- **150** gmlevenih oraha
- **3 kašike**kristal šecera
- **maloruma**

Za drugi nadev:

- **500** gsvežeg sitnog sira
- **250** gkristal šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2 prepune kašike**oštrog brašna
- **4** belanca-sneg
- **100** gkandiranih brusnica ili suvog grož?a

Priprema

Priprema prhkog testa: Brašno prosejati sa praškom za pecivo. Brašnu dodati maslac ili margarin narezan na listice, kristal šećer i vanilin šećer i rukama izraditi da se dobro razmrvi maslac ili margarin. Dodati žumanca i rukama dobro umesiti testo da bude glatko (oko 15 minuta). Od ove količine namirnica dobila sam 600 gr. testa. Testo podeliti na 2 jufke iste težine. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Prvu jufku testa razvaljati na dimenziju 18x30cm. Testo se veoma lako razvlaci i ne puca. Testo namotati na oklagiju i lagano prebaciti na papir za pečenje u tepsiji. Testo izbockati sa viljuškom. Priprema prvog nadeva: Mlevene orahe promešati sa 3 kašike kristal šećera i rasporediti po testu u tepsiji. Orahe poprskati sa rumom.

Priprema drugog nadeva: Kandırane brusnice ili suvo grožđe preliti sa vrelom vodom i pustiti da malo odstoje, da nabubre, pa iscediti. Belanca sa malo soli mikserom umutiti cvrst sneg. Sitan sir, kristal šećer i vanilin šećer mikserom dobro umutiti da postane glatka masa. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca i 2 prepune kašike oštrog brašna i varjacom lagano izmešati. Na kraju dodati nabubrela i oceđene brusnice ili suvo grožđe i varjacom lagano umutiti. Nadev rasporediti na orahe u tepsiji.

Razvaljati drugi deo testa i staviti na nadev od sira. Testo izbockati viljuškom.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta. Peceni kolac izvaditi iz rerne i ostaviti u tepsiji oko 10 minuta da se malo prohladi.

Peceni kolac lagano prebaciti na tacnu za posluživanje zajedno sa papirom za pečenje i lagano izvuci papir za pečenje te pustiti da se kolac ohladi.

Hladan kolac preliti sa glazurom. Kad se kolac ohladi rezati ga na parcad.

Savet

Nadev od sira može se raditi i bez dodavanja brusnica ili suvog grožđa.