

Prhka vocna pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 100 g mlevenih lešnika
- 150 g šecera
- 180 g margarina
- malosoli
- 150 g krem sira
- 150 g mešanog džema od šljiva i višanja
- 1 vanilin šećer

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo otopimo margarin, ili maslac, kako god, a potom izmešamo suve sastojke. Kalup u kome ćemo peci kolac premažemo margarinom i pospemo sa malo brašna.

Sipajući otopljeni margarin, prvo viljuškom, a potom rukom zamesimo testo "mravljenjem". Svo vreme sitnimo testo prstima da se razbije grudvice. 2/3 testa istresemo u spremljen kalup i lagano ga utapkamo prstima.

Krem sir pomešamo sa vanilin šećerom, pa ga kašicom rasporedimo po testu naizmenično.

Sad kašicom između gomilica sira stavimo džem, moj je bio ovaj, a vaš može po želji...

Preko nadeva posuti preostalu trecinu testa, izravnati pa peci u zagrejanoj pecnici da se uhvati lepa, prhka zlatna korica. Ja sam pekla na 180 stepeni 35-40 minuta, sve opet zavisi od šporeta, najbolje cesto proveravati...

Pecenu pitu izvaditi, pokriti i pustiti da se ohladi, tek onda je iseci i poslužiti. Slatko vam bilo!

Savet

Zahvaljujem našoj divnoj bloggerki koja je podelila ovaj recept sa nama, a ja nisam odolela da ga ne probam...Ukus je zaista fenomenalan...