

Slatka pita od bundeve



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- **2 kašike** šećera
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašicica** naribane kore od limuna
- **1 puna kašika** kisele pavlake

Za fil:

- **1** manjabundeva
- **1** vecejaje
- **1 kašicica** cimeta
- **1 kesica** vanilin secera
- **1 kašicica** naribane kore od pomorandže
- **1 kašika** gustina
- **4 kašike** šećera

Priprema

Ovaj kolac možete raditi sa bilo kojom bundevom (butternut, hokaido, turkinja...). Ukoliko volite bundeve stavite više fila, a to zavisi i od kalupa u kom ce te peci kolac. Moja preporuka je da bude oko 500 g pecene bundeve. Znaci isecite bundevu ako je manja na dva dela, a ako je veca na 4 dela. U tepsiju stavite papir za pecenje i poslažite kriške bundeve sa korom na dole. Pecite bundevu na 180 stepeni. Uzmite viljušku i ako

viljuška lepo prolazi kroz bundevu, pecena je. Ohladite. Dok se bundeva pece u zdelu stavite brašno, maslac koji je bio na sobnoj temperaturi, šećer, so, jaje, naribanu koru od limuna i punu veliku kašiku pavlake. Umesite testo. Zamotajte folijom i ostavite u frižider. Kad je bundeva pecena, skinuti koru i sve izmiksati, dodati jaje, kašičicu cimeta, šećer, vanilin šećer, naribane kore od pomorandže, veliku kašiku gustina, ako nemate možete zameniti sa brašnom. Ohlaeno testo izvaditi iz frižidera, ukoliko želite da ukrašavate kolac, odvojite malo testa. U kalup u kom ce te peci stavite papir za pečenje. Testo na blago pobrašnjenom podlozi razvaljajte u veličini kalupa, prebacite u kalup, izbockajte dno i stavite peci jedno desetak minuta na 170. Izvadite iz rerne, prelite filom, poravnajte i ako ste odvojili malo testa, razvaljajte i modlom vadite ukrase, poslažite na površinu, vratite nazad u rernu da se dopece, dok ne dobije zlatnu koru. Ukoliko želite, možete je preliti cokolodnom glazurom ili samo posuti sa šećerom u prahu.

Savet