

## *Izvrnuta pita sa komadicima bundeve & Invert pumpkin pie*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **65** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno ke:**

- **600** goštrog brašna
- **2 pune kašike** masti
- **100 g** šećera (po želji i manje)
- **2 kašice** cimeta
- **3 kašike** vanila ekstrakta
- **1 kašika** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malosoli**

#### **Fil:**

- **1 kg** suve bundeve
- **14 kašika** smeđeg šećera
- **1/2 kašice** rendanog muskatnog oraščica
- **2 kesice** vanil šećera sa limunom
- **2 kesice** vanil burbon šećera
- **1 kašika** rumuna
- **2 kašike** cimeta (ili po želji)
- **3 kašike** gustina

### **Priprema**

Umesiti testo: brašno, šećer, prašak za pecivo, cimet i so sjediniti mešajući varjačom. U to dodati mast, pavlaku, vanilin ekstrakt i sve dobro sjediniti/umesiti rukom. Uviti u prozirnu foliju, staviti u frižider na 30 minuta.

Bundevi oguliti koru nožem i iseci na komadice. Sipati komadice bundeve u šerpu, naliti vodom i kuvati da vri 5-7 minuta, ili dok komadici budu meki, a da se ne raspadaju. Procediti i sasvim ohladiti. U ohlaženu bundevu sipati šećer, cimet, rum, muskatni oraščić, vanilu burbon, vanilu sa limunom i gustin i sve sjediniti mešajući kašikom/varjačom. Polovinu + malo više testa rasporediti na kalup za tortu prečnika 20 cm, na koji smo prethodno stavili pek papir, preko kore izlijemo fil od bundeve. Ostali deo testa cepkati i režati preko fila praveći gornju kora. Kalup sa odložiti u frižider na 10-15 minuta, tako da donja kora formira oblik. Na drugi kalup prečnika 24 cm postaviti pek papir. Rernu sada zagrejati na 250 C.

Izvaditi kalup sa pitom, pa preko gornje kore staviti veci kalup tako da na kora dodje unutrašnjost kalupa sa pek papirom. Obrnuti pitu na veci kalup i ne skidajući donji pek papir sa formiranim oblikom, podici manji-gornji kalup za tortu. Sada gornja kora sa pite ima oblik manjeg kalupa sa formiranim izvucenim stranicama. Pitu staviti u rernu na 160 C da se pece oko 20 minuta/sa ventilatorom, kada je izvadimo i pažljivo skinemo pek papir da bi se i gornja kora lepo ispekla. Vratiti u rernu na 160 C još 15 minuta/sa ventilatorom (prema rerni i dužina pecenja). Izvaditi pecenu pitu, ohladiti.

Seci trougle u obliku torte i po želji dekorisati aromaticnim ili cokoladnim prelivom.

## **Savet**

"Izvrnuta" pita, jer kada sam stavila i gornju kora na fil u kalup prečnika 20cm, shvatila sam da će prilikom pečenja da izađe iz kalupa, pa sam brzo stavila u frižider, a posle kao što sam objasnila, u veći kalup - izvrćući. Tako - nije sve onako kako izgleda... i zvuči... smajlic