Pita od kestena

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**oštrog brašna
- **50 g**kristal šecera
- **malo**soli
- **1 cep**ruma
- **150 g**margarina
- **2 kašike**kisele pavlake
- **50 g**oštrog brašna za umesivanje

Za nadev:

- **4**jaja
- **100 g**kristal šecera
- **malo**soli
- **250 g**zaslaenog kesten pirea
- sa aromom ruma i vanile
- **1 kesica**rum šecera

Za posipanje:

- **1 kašicica**šecera u prahu
- **1 kašicica**organskog kokosovog šecera

Priprema

Priprema testa: Brašno prosejati u jednu posudu, dodati šecer, so i malo omekšali margarin i rukama trljati margarin u brašno da se dobije lepi prah bez grudvica. Dodati rum i pavlaku i u posudi dobro umesiti da se sastojci sjedine. Od ove kolicine namirnica dobila sam 500 g testa. Testo podeliti na dva jednaka dela (po 250 g). Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje. Prvi deo testa prebaciti na pobrašnjalu podlogu i rukama dobro umesiti da se dobije glatko testo. Formirati cetverokut pa oklagijom razvaljati na velicinu 18cm x 30 cm. Lagano preklapati na oko 5 delova (veoma lako se uvalja i ne puca), staviti u jedan kraj tepsije i polagano odvijati da pokrije celo dno papira za pecenje. Viljuškom gusto izbockati testo da bi ostalo ravno prilikom pecenja. Staviti u zagrejanu rernu da se malo zapece cca 10 minuta. Nakon 10 minuta tepsiju sa donjim testom izvaditi iz rerne (rernu ne iskljucivati).

Dok se testo pece pripremiti nadev: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrt sneg. Žumanca sa šecerom i rum šecerom mikserom umutiti da postane penasta smesa. Dodati kesten pire i dobro umutiti mikserom. Dodati sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti da postane lepa glatka smesa. Nadev od kestena ravnomerno rasporedimo po blago pecenom testu u tepsiji.

Drugi deo testa stavimo na pobrašnjalu podlogu i obradimo isto kao i prvi deo. Urolano testo oprezno prebacimo u jedan kraj tepsije na nadev i blago odrolavama po celom nadevu. Viljuškom izbockamo testo i tepsiju stavimo u rernu da se kolac pece cca 20-25 minuta. (zavisno od jacine struje). Možemo izvaditi iz rerne pa metalnim štapicem proveriti na nekoliko mesta da li je kolac pecen (pecen je ako se ne lepi na metalni štapic). Tepsiju izvaditi iz rerne, oprezno zajedno sa papirom prebaciti na ravnu podlogu i oprezno izvuci papir za pecenje.

Kada se malo prohladi rezati pitu na sledeci nacin: Stranicu od 30cm na 10 delova po 3cm svaki, a stranicu od 18cm na 4 dela po 4,5cm svaki. Posuti sa šecerom u prahu i organskim kokosovim šecerom (ili nekim drugim tamnim šecerom).

Savet

Listajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na ovaj davno zaboravljeni recept i odluila da ga posle dugo, dugo godina ponovo napravim. Nekada sam u nadevu koristila pasirane kestene (tada mi je bila potrebna koliina od 200 g kristal šeera) ili marmeladu od kestena (tada mi je bila potrebna koliina šeera 100 g zbog slatkoe marmelade). Sada sam koristila Zaslaeni kesten pire sa aromom ruma i vanile (proizvoaa Sarkpont iz Maarske) kojega ima u prodavnicama u mom malom mestu.