

Ledena vanil pita



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **330 g**brašna
- **50 g**putera
- **5 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**ledenog kvasca
- **100 ml**hladnog mleka

Za fil:

- **200 g**slatke pavlake
- **200 g**putera
- **200 g**šecera u prahu
- **2**kesicepudinga od vanile
- **1**kesicavanilin šecera
- **500 ml**mleka
- **8 kašika**šecera

Priprema

Prvo da vam kažem da je za ovu pitu potreban ledeni kvasac. Ovu pitu sam pravila prvi put. Testo je raeno sa ledenim kvascem u narodu zvanim ammonium hydrogencarbonat. Kore su vrlo vazdušaste lagane specificne teksture i mekoce. Tokom pecenja kuhinjom se širi miris amonijaka, prilikom pecenja amonijak isparava, a testo ravnomerno narasta, ali prestankom pecenja odmah nestaje neprijatni miris. Ako vam se dopada mirisna ledena vanil pita izvolite recept pa javite utiske.

Kora: Kvasac pomešati sa mlakim mlekom. Puter umutiti sa šecerom dodati jaje i razmucen kvasac sa mlekom lagano umešati brašno. Brašno podeliti na 4 ista dela. Razviti tanko u obliku pravaugaonika. Tako uraditi sa preostalim testom peci na prevrnutom plehu 7 minuta na 200°C. Ohladiti kore.

Fil: Puding od vanile skuvati u mleku po upuststvu sa vrecice, dobro ohladiti. Slatku pavlaku umutiti ostaviti u frižider. Omekšali puter umutiti sa šecerom i vanilinim šecerom. U ohlaen puding kašikom dodati umucen puter sjediniti pa umešati umucenu slatku pavlaku. Fil podeliti na 3 dela. Na prvu drugu i trecu koru stvaiti fil, a cetvrtu koru ne premazivati. Nafilovanu pitu staviti u frižider da se ohladi, pre služanja pitu posuti šecerom u prahu. Prijatno.

Savet