

Ledena vanil pita



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- **200 g** slatke pavlake
- **200 g** putera
- **200 g** šećera u prahu
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **1 kesica** vanilin šećera
- **500 ml** mleka
- **8 kašika** šećera

Priprema

Prvo da vam kažem da je za ovu pitu potreban ledeni kvasac. Ovu pitu sam pravila prvi put. Testo je rađeno sa ledenim kvascem u narodu zvanim ammonium hydrogencarbonat. Kore su vrlo vazdušaste lagane specificne teksture i mekoce. Tokom pečenja kuhinjom se širi miris amonijaka, prilikom pečenja amonijak isparava, a testo ravnomerno narasta, ali prestankom pečenja 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 šećerom dodati jaje i razmucen kvasac sa mlekom lagano umešati brašno. Brašno podeliti na 4 ista dela. Razviti tanko u obliku pravougona. Tako uraditi sa preostalim testom peći na prevrnutom plehu 7 minuta na 200°C. Ohladiti kore.

Fil: Puding od vanile skuvati u mleku po uputstvu sa vrecice, dobro ohladiti. Slatku pavlaku umutiti ostaviti u frižider. Omekšali puter umutiti sa šećerom i vanilinim šećerom. U ohlađen 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 šećerom u prahu. Prijatno.

Savet