

Japanska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvitno testo:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike oštrog brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za prelivanje pecenog biskvita:

- 100 ml vode
- 75 g kristal šecera
- 2 kašike soka od limuna

Za kremu:

- 500 ml mleka
- 100 g mekog brašna
- 3 žumanca
- 150 g kristal šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g putera

Za šam:

- 3belanca
- malosoli
- 150 gkristal šecera
- 50 mlvode
- 6 kapiiekstrakta mentola

Za posipanje preko kreme:

- 100 gmešavine kandirane brusnice, suve višnje,
- suvog groža, bundevske golice i sirovog badema

Priprema

Prvo pripremiti kremu: Od 500 ml mleka odvojite 150 ml. Brašno razmutite u 150 ml mleka polagano ulivajući da se ne stvaraju grudvice. Ostatak mleka stavite da prokuva. Žumanca, šećer i vanilin šećer mikserom penasto umutiti. Umucenim žumancima dodati razmuceno brašno i dobro mikserom umutiti. U umucenu smesu uliti provrelo mleko, umutiti i prebaciti u šerpu u kojoj se kuvalo mleko. Skuvati uz stalno mešanje da postane kompaktna masa. Šerpu skinuti sa vatre i pokriti alu folijom da se ne stvara korica prilikom hlaenja. U ohlaenu kremu dodati razraen puter. Priprema testa: Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Jaja sa šećerom mikserom penasto umutiti, dodati kakao pa umutiti i na kraju dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i varjacom umutiti da se dobije glatka smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 24.5 cm x 24,5 cm premazati margarinom i posuti hlebnim mrvicama. Pripremljeno testo ravnomerno rasporedite po celoj tepsiji i stavite u zagrejanu rernu da se pece 15 do 20 minuta. Dok se biskvit pece pripremite preliv: Prokuvajte vodu i šećer da se šećer rastopi te dodajte sok od limuna. Vrelo testo u tepsiji prelijte ravnomerno pripremljenim prelivom. Kada se biskvit ohladi skinite kalup (ostavite kolac na samo donjem delu kalupa) i premažite ga ravnomerno pripremljenom kremom. Mešavinu semenki, kandiranog voca i suvog voca usitniti blenderom. Rasporediti na kremu (jedan deo sam ostavila bez pošto mi neki prijatelji ne vole suvo grože.

Pripremite šam: Belanca sa malo soli mikserom umutite u cvrtsnig. Od šecera i vode skuvajte sirup koji mora biti sav u mehuricama. Sirup polagano sipajte na umucena belanca stalno muteci mikserom toliko dugo dok lopatice ne pocnu ostavljati duboki trag u šamu (oko 15 minuta). Gotov šam nanosite ravnomerno na kremu. Stavite u frižider da se malo prohladi.

Secite nožem kojeg zagrejete tekucum vrelom vodom na parcadi 6x4 cm. Na taj nacin dobijete 24 parcadi kolaca.

Savet

Prvo što sam zapazila pretražujui recepte na internetu prelepi izgled ovog kolaa. itajui sastojke došla sam do zakljuka da nema veze sa pitom, a i sam autor ne zna odakle takvo ime, a ni po emu nema veze ni sa japanom. Sve u svemu ipak nisam htela da promenim ime. To je jednostavan, lep za oi a po sastojcima ne zaostaje za nekim kolaima još zvunijeg imena. Postupka izrade se nisam baš pridržavala nešto smanjila, nešto dodala, odnosno prilagodila ga da meni savršeno odgovara. Davno sam kupila etvrtasti kalup na otvaranje dimenzija

24,5 cm x 25,5 cm i do danas ga nisam koristila. Odluila sam da ga danas koristim za izradu ovog kolaa, pogotovo što sam mišljenja da e zbog preliiva kola trebati ostaviti u tepsiji, a lakše e se vaditi ako možete skloniti samo stranice.