Pita sa vazdušastom kremom

težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**žumanca
- **50 g**kristal šecera
- **85 g**margarina
- **150 g**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za kremu:

- **2**belanca
- **malo**soli
- **50 g**kristal šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **300 ml**vocnog jogurta
- **200 ml**kisele pavlake
- **1/2 kesice**praška za puding sa okusom vanile

Za posipanje:

- **50 g**mlevenih oraha

Priprema

Izrada testa: U vecu posudu za mucenje staviti šecer, vanilin šecer, prosejano brašno sa praškom za pecivo i

listice margarina. Rukama dobro izmesiti da se margarin lepo sjedini. Dodati žumanca i rukama umesiti testo da bude glatko. Od ove kolicine namirnica sam dobila 320 g testa. Tepsiju velicine 26x14 cm premazati mararinom i obložiti papirom za pecenje (to prvenstveno zato da se pecena i još topla pita lakše izvadi iz tepsije). Veci deo testa (180 g) rasporediti po papiru za pecenje i tepsiju sa testom staviti u frižider dok fil ne bude gotov.

Manji deo testa (140 g) zamotati najlonom i staviti u zamrzivac na oko 15 minuta. Izrada fila: U jednoj posudi za mucenje umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. U drugu posudu staviti vocni jogurt, pavlaku, šecer, vanilin šecer i prašak za puding i varjacom ili mikserom dobro umutiti. Na kraju dodati cvrst sneg od belanaca i varjacom umutiti da postane glatka smesa. Tepsiju sa testom izvaditi iz frižidera i na testo rasporediti fil.

Preko fila posipati polovinu kolicine mlevenih oraha.

Izvaditi testo iz zamrzivaca i na rende za jabuke izrendati testo na fil i orahe. Preko narendanog testa posuti ostatak mlevenih oraha.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci 20 minuta. Nakon 20 minuta smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 25 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne.

Pitu oprezno prebaciti zajedno sa papirom na tacnu za posluženje. Papir oko kolaca izrezati. Pustiti da se ohladi.

Prilikom hlaenja pite izvan tepsije došlo je do malog širenja pite na dimenzije 28x16 cm. Stranicu od 28 podeliti na 7 delova, a stranicu od 16 cm podeliti na 4 dela. Na taj nacin dobiju se 28 parcadi kolaca.

Savet

Danas sam bila raspoložena za eksperimentiranje u kuhinji. Na internetu sam naišla na lepi recept za kola, ali nisam imala potrebne sastojke. Odluila sam da napravim manju eksperimentalnu koliinu kolaa po svojoj ideji sa sastojcima koje sam imala i dobila veoma interesantan kola i odluila ga nazvati Pita sa vazdušastom kremom.