

Pita sa breskvama (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 180 g šecera
- 100 g maslaca
- 250 g sitnog sira
- 200 g mekog brašna (T-400)
- 1 kesica praška za pecivo

Voce:

- 800 g breskvi
- (kajsija, šljiva, malina, borovnica...)

Priprema

Pripremiti za pečenje pite kalup sa obrucem, vel. 24-26cm (u zavisnosti da li želite da dobijete deblju ili tanju pitu). Ceo kalup obložiti pek papirom (da se ne biste mucili oko oblaganja kalupa, odseceni deo pek papira koji vam je potreban zgužvajte u ruci i dobro ga pokvasite pod mlazom hladne vode. Raširite ga i stavite preko kuhinjske krpe. Drugom krpom prekrijte papir i pokupite vodu. Sada cete bez ikakvog problema da obložite ceo kalup). Pek papir premažite uljem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni.

Testo: Breskve oljuštiti (mera je za neoljuštene breskve) i podeliti na pola. Pola kolicine voca iseckati na kockice, a drugu polovinu na šnitove.

Maslac rastopiti i ostaviti da se prohladi. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i uz postepeno dodavanje šecera cvrsto umutiti. Dodati žumanca i mutiti dok smesa ne "pobeli", odnosno dok ne postane kremasta. Ubaciti maslac i promešati. Zatim dodati sitan sir (to je sir koji se koristi i za kolace, a poznat je i pod nazivom sremski sir) i umutiti mikserom. Dodati brašno sa pecivom i dobro ga sjediniti sa ostalim sastojcima. Na kraju ubaciti breskve iseckane na kockice, promešati i sipati u kalup. Poravnati testo kašikom. Preko testa poreati breskve isecene na šnitove. Staviti da se pece.

Kada pita dobro porumeni, probati cackalicom da li je pecena. Ako treba pitu prekriti alu folijom da ne izgori. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi. Tada je izvaditi iz kalupa i prebaciti na tacnu.

Ko želi, pitu može posuti šecerom u prahu.

Savet