

Troslojna pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** mekog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 prstohvat** soli
- **100 g** kristal šecera
- **200 g** margarina
- **2** jajeta
- **90 g (2 prepune kašike)** kisele pavlake
- **oko 100 g** mekog brašna (za umesivanje)

Za nadev od jabuka:

- **500 g** kiselkastih jabuka
- **50 g** kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malom** muškarnog oraščica u prahu

Za nadev od žute bundeve:

- **500 g** rendane muskatne bundeve
- **50 g** kristal šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malom** mešavine začina za medeno srce

Za nadev od maka:

- **200 g** kupovne mešavine maka i šecera (ili 100 g mlevenog maka) + 100g šecera)
- **50 g** pirinčanog griza (može i pšenici)
- **30 g** maslaca ili margarina
- **150 ml** mleka

Priprema

Izrada testa: Prvo pomešati suve sastojke. U posudu za mešanje prosejati brašno sa praškom za pecivo. Zatim dodati kristal šećer 1 kesicu vanilin šecera i prstohvat soli te rukama izmešati. Dodati na listice isecen margarin i rukama dobro izmešati dok ne nestanu grudvice margarina.

Zatim dodati jaja i kiselu pavlaku i rukama dobro izraditi testo da bude glatko. Ako se testo lepi na ruke dodati malo brašna (kašiku, dve). Testo prebaciti na pobrašnjanu podlogu, malo izmesiti rukama te podeliti na 4 jednaka dela. Ukupna kolicina testa mi je iznosila 1000 g te svaka loptica testa bila je od 250 g. Prekriti loptice i staviti u frižider dok se ne izrade i ohlade nadevi.

Izrada nadeva od jabuka: Jabuke oljuštiti i ocistiti od koštica te rendati na listice. Rendanim jabukama dodati šećer, vanilin šećer i mleveni muškatni orašćic te prodinstati na srednjoj temperaturi približno 5 minuta. Prodinstane jabuke pustiti da se ohlade.

Izrada nadeva od bundeve: Rendanoj bundevi dodati šećer, vanilin šećer i mešavinu začina za medeno srce te prodinstati na srednjoj temperaturi približno 5 minuta. Prodinstanu bundevu pustiti da se ohladi.

Za to vreme pripremite nadev od maka: U mak dodati griz pa zaliti sa kipucim mlekom u kojem su se otapali listici margarina, promiješati i ostaviti sa strane maksimalno 10 minuta kako se nebi previše stisnulo. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 30x20cm namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje.

Jednu po jednu lopticu testa vaditi iz frižidera i pre razvijanja posipati sa malo brašna i ostaviti na stolu par minuta. Razvaljati oklagijom na velicinu 30x20 cm, prebaciti u tepsiju i izbockati viljuškom da se testo prilikom pečenja ravnomerno diže. Na prvo testo staviti dinstane jabuke i odmah preko jabuka staviti drugu razvaljanu koru koju takoe treba izbockati sa viljuškom.

Preko druge kore rasporediti ceo nadev od maka, pa staviti trecu razvaljanu koru koju treba izbockati viljuškom. Preko trece kore rasporediti nadev od žute bundeve, a preko bundeve poslednju četvrtu koru koju treba izbockati viljuškom. Troslojnu pitu staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci oko 30 minuta dok ne postane rumeno.

Pecenu pitu izvaditi sa tepsijom iz rerne, lagano uhvatiti krajeve papira za pecenje te zajedno sa tepsijom, nagnuti da kolac sa papirom za pecenje sklizne na tacnu za serviranje.

Gotovu još toplu pitu možete preliti i sa glazurom od čokolade ili posuti šećerom u prahu i mlevenim cimetom (ili karanfilicom ako ne volite okus cimeta). U pravilu što se pita duže hladi to će se lepše rezati te će imati lepši ravnomerniji rez i neće se rasipati., što bi se desilo ako je odmah nakon što je izvadite iz rerne i režete.

Savet

Izvor: Sašina kuhinja sa manjim izmenama u receptu sa dodatkom nadeva od muškatne bundeve.