

Pita od sira i vrhnja



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 limun (korica)
- 1 dl ulja
- 3 dl mlijeka
- Nadjev:
- 2 jajeta
- 500 g svježeg sira
- 200 ml kiselog vrhnja
- 1 vanilin šecer
- 5 kašika šecera

Priprema

Biskvit: Pomiješajte jaja, šecer i vanilin šecer.

Dodajte brašno s praškom za pecivo i limunovu koricu. Pomiješajte.

Zatim dodajte ulje i mlijeko i sve dobro sjedinite.

Pola smjese dajte peci na 180°C nekih 10-15 minuta, da se malo zapece.

Za to vrijeme napravite nadjev:

Pomiješajte jaja, šećer, vanilin šećer te sir i vrhnje.

Izvadite tepsiju van i na prvi dio smjese dajte nadjev te na njega lagano drugi dio smjese. Vratite u rol još nekih 25 minuta.

Ohladite pitu, režite na kocke i posipajte šećerom u prahu.

Savet

Jako fina pita, sona i mekana! Uživajte :)