



## Slivova pita s cimetom

Chef Andreja Pucelj

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pri pripravi testa pomembno, so tri osnovna načela:  
krhko dno mora biti predpečeno, in ohlajeno pred uporabo kreme, in poskrbite, da so slive razrezane za zaščito kreme med peko s preobilico sadnega soka.

Sestavine za testo:

300 g navadne moke  
200 g masla  
100 g sladkorja v prahu  
2 jajčne rumenjake

Sestavine za slăšičarsko kremo:

300 ml mleka  
pol čajne žličke cimeta v prahu  
3 rumenjake  
60 g sladkorja  
3 žlice škroba ali moke  
2 žlički masla  
Aroma vanilije (tista dr. Oetker. Polovica flaške)

Dodatno:

350-400 g sliv  
sladkor v prahu za posipanje , ali sladkor zmešan z cimetom

Slaščičarska krema: zavremo mleko z cimetom . Ločeno zamešamo rumenjake skupaj z sladkorjem in škrobom oz. moko, potem pa počasi vmešamo v mleko. Dodamo maslo in vanilijo in na majhnem ognju mešami da se zgosti. Potem jo damo v posodicu in jo prekrijemo z folijo za živila, da se ne naredi skorjica. Krema mora biti v hladilniku dokler se ne ohladi.

Segrejte pečico na temperaturo 180 stopinj.

Testo najprej slepo pecite 10 min, potem pa naložite kremo in slive in pecite še 15 minut.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 300 g moke
- 2 jedilna žlica masla
- 60 g sladkorja
- 1/2 čajna žlica cimeta
- 300 ml mleka
- 5 jajčnih rumenjakov
- 3 jedilna žlica škroba
- 2 čajna žlica arome vanilije
- 400 g sliv
- 1 ščepec cimet za posip