



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

- 3 jedilna žlica margarine
- 2 kos jajca
- 1 skodelica moke
- 1 čajna žlica pecilnega praška
- 1 kos vanilin sladkor
- 1 čajna žlica limoninega soka
- 1 skodelica albert keksov

NADEV

- 2 mascarpone sira (250 g)
- 1 kos kisle smetana
- 2 kos jajca
- 1 kg izkoščičenih češenj
- 10 jedilna žlica sladkorja
- 1 jedilna žlica sladkorja v prahu

Pita s slivami in mascarpone sirom

Chef damjana zgonec

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej slive izkoščičimo in jih damo samo na pol, posujemo s sladkorjem (10 žlic) in premešamo. Potem naredimo testo tako, da damo margarino, jajca, skodelico moke, žličko pecilnega, vanilin sladkor in žličko limoninega soka v skledo in zmešamo da dobimo kompaktno testo. Testo nato pustimo malo počivati. Potem ga razvaljamo in damo na dno pekača, po vrhu damo eno plast albert piškotov. Zmešamo nadev - jajca zmiksamo s sladkorjem (6 žlic), dodamo mascarpone, kisló smetano in slive. Po albert kekseh razporedimo najprej slivove polovičke nato damo gor kremni nadev. Pečemo na 190 stopinj 40 minut. Ko se pita ohladi jo posujemo s sladkorjem v prahu

Dober tek!

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Najprej slive izkoščičimo in jih damo samo na pol, posujemo s sladkorjem in premešamo. Potem naredimo testo tako, da damo margarino, jajca, skodelico moke, žličko pecilnega, vanilin sladkor in žličko limoninega soka v skledo in zmešamo da dobimo kompaktno testo. Testo nato pustimo malo počivati. Potem ga razvaljamo in damo na dno pekača, po vrhu damo eno plast albert piškotov. Zmešamo nadev - jajca zmiksamo s sladkorjem, dodamo mascarpone, kisló smetano in slive. Po albert kekseh razporedimo najprej slivove polovičke nato damo gor kremni nadev. Pečemo na 190 stopinj 40 minut. Ko se pita ohladi jo posujemo s sladkorjem v prahu

Dober tek!