



Pita z ananasom in malinami

Chef špela debevc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Moko, sladkor, jajce in margarino zgnetemo v testo. Pekač obložimo s peki papirjem in testom. Postavimo ga za 20 minut v zamrzovalnik.

Testo obložimo s folijo in obtežimo s suhim fižolom (ali z utežmi). Pečemo pri 180°C 15 minut, nato uteži in folijo odstranimo in pečemo še 20 minut.

Vanilijev puding skuhamo in vanj vmešamo maline in narezan ananas. Zmešamo in dodamo še en pokrovček ruma.

Pečeno testo ohladimo in napolnimo z nadevom. Ohladimo in postrežemo.

Pito lahko izboljšamo tako, da namesto kupljenega vanilijevega pudinga naredimo domačo vanilijev kremo.

DOBER TEK!

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

- - maline
- 1 jajce
- 1 vanilijev puding
- 200 g sladkorja
- - ananas
- 1 pokrovček ruma
- 370 g margarine
- 500 g bee moke