



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

- n1 vaniljev sladkor
- n200 ml sladke smetane
- n2 jedilna žlica sladkorja
- 75 g masla
- 1 ščepec soli
- 2 jedilna žlica pirine moke
- 1 vaniljev sladkor
- 2 jajci
- 3 jedilna žlica trsnega sladkorja
- 1 skodelica polnozrnate pšenične moke
- za nadev
- n pest mandljevih lističev
- n2 jedilna žlica ovsenih kosmičev
- n1 vrečka vaniljevga pudinga
- n500 g češenj brez koščic

Češnjeva pita iz polnozrnate moke

Chef Mateja Vrbinc Beton

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

TESTO

Maslo sobne temperature, sladkor in jajci penasto umešaš, soliš, dodaš vanilj sladkor in počasi vgneš moko. Narediš kepo in za nekaj 10 minut postaviš v hladilnik.

Pečico prižgeš na 200 °C. Na pekač položiš peki papir.

Pripraviš NADEV:

2 jajci, 2 žlici sladkorja, vaniljev sladkor, vaniljev puding, sladko smetano penasto zmešamo, dodamo mandljeve lističe in ovsene kosmiče. Nazadnje dodamo še češnje.

Testo razvaljaš in ga položiš po pekaču. Narediš rob. Po dnu ga z vilico nekajkrat prebodeš. Peci nekaj minut (da zadiši), toliko, da se po površini naredi nežna skorjica. Vzami iz pečice, naloži pripravljen češnjev nadev in peči cca 20-25 minut. Sredica nadeva mora biti trda. (poizkusi z noževo konico zabosti v sredino peciva. Če je konica čista je pečeno, če na nožu ostane sled testa, peci še nekaj minut).

Pečeno pecivo lahko ponudiš toplo ali hladno.

Dekoriraj z sladko smetano ali vaniljevo kremo ali vaniljevim sladoledom.

Na sladkanje. :)