

Sočna jogurt pita s kakaom i šumskim voćem

Čupava jogurt pita sa šumskim voćem je ukusan kolač koji zahtijeva malo više vremena za pripremu, ali ćete uživati u svakom zalogaju!

Sastojci:

Tijesto za pitu:

- 4 žutanjka
- 200 g maslaca sobne temperature
- 50 g kiselog vrhnja
- 100 g šećera
- 320 g glatkog brašna
- 30 g kakaa u prahu
- 1 prašak za pecivo
- naribana korica ½ limuna

Nadjev od jogurta i kiselog vrhnja:

- 4 bjelanjka
- 200 g šećera + 2 vanilin šećera
- 3 čaše čvrstog jogurta
- 3 čaše kiselog vrhnja
- 100 g glatkog brašna
- sok od 1 limuna

Nadjev od šumskog voća:

- 400 g šumskog voća (odmrznutog)
- 2 žlice šećera
- 1 žlica gustina

Priprema: Maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom pa dodajte žutanjke i kiselo vrhnje (odvojite 50 g od ukupne količine vrhnja koje ste pripremili za nadjev). Dodajte naribanu koricu limuna, prosijano brašno, prašak za pecivo te prstohvat soli. Od svih sastojaka umijesite tijesto i podijelite ga na dva dijela. Jedan dio tijesta spremite u zamrzivač, a drugi dio u hladnjak na 30 minuta. Rashlađeno

tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenom podlozi. Veći kalup za pečenje (cca 25x35 cm) namastite i malo pobrašnite. Razvaljano tijesto pažljivo premjestite u kalup pa ga dodatno još malo rukama poravnajte i popunite kalup. Tijesto stavite u pećnicu da se malo zapeče, otprilike 10 minuta na 180°C.

Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg. Jogurt i kiselo vrhnje pomiješajte sa šećerom, vanilin šećerom, limunovim sokom i brašnom. Lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka pa izlijte smjesu na polupečeno tijesto. Šumsko voće odledite, ocijedite i pomiješajte s gustinom i šećerom. Rasporedite ga preko nadjeva, a zatim naribajte dio tijesta kojeg ste spremili u zamrzivač i ispecite pitu do kraja, još nekih 25-30 minuta na 160 °C.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)