

Prhka pita s trešnjama

Sočna, slatka i prhka! U ljetnim danima, topla pita s trešnjama odlična je u kombinaciji sa kuglicom sladoledom od vanilije!

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 300 g glatkog brašna
- 200 g hladnog maslaca
- 4 žlice šećera u prahu
- malo soli
- 4 žlice hladne vode

Nadjev od trešanja:

- 500 g odkoštenih trešanja
- 80 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 ravne žlice gustina
- 1 žličica cimeta

Priprema: Maslac izrežite na kockice i stavite u veću zdjelu. Dodajte ostale sastojke pa rukama brzo umijesite prhko tijesto. Tijesto omotajte prozirnom folijom i spremite u hladnjak na sat vremena. Za pripremu nadjeva trešnje kratko prokuhajte sa šećerom. Kada zakuhaju dodajte im gustin kojeg ste razmutili s malo vode (cca 100 ml) i cimet pa kuhajte još kratko dok se nadjev ne zgusne. Ostavite sastrane da se malo ohladi. Rashlađeno tijesto tanko razvaljajte na lagano pobrašnjenoj površini pa ga položite preko okruglog kalupa za pite (26 cm). Kalup prethodno namastite i pobrašnjite. Višak tijesta odrežite i spremite sa strane za izradu trakica.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)