

Fina, kremasta pita od bundeva

Volite isprobavati nove i zanimljive recepte? Isprobajte slatku pitu od bundeve koja će se savršeno uklopiti u hladne jesenske dane i svojom kremastom teksturom oduševiti sve sladokusce

Sastojci:

Prhko tijesto:

- 250 g glatkog brašna
- 150 g hladnog maslaca
- 180 g šećera u prahu
- 2-3 žlice hladne vode

Nadjev od bundeve:

- 600 g očišćene bundeve
- 200 ml slatkog vrhnja
- 2 jaja
- 100 ml soka od naranče
- naribana korica 1 naranče
- 120 g šećera
- 2 vanilin šećera
- ½ žličice cimeta
- 50 g gustina
- prstohvat soli

Priprema: Brašno prosijte u veću zdjelu pa dodajte šećer i na kockice izrezan maslac. Maslac rukama izmrvite u brašnu pa dodajte malo po malo vode i zamijesite glatko tijesto. Tijesto zamotajte u prozirnu foliju i ostavite pola sata u hladnjaku. Očišćenu bundevu narežite na kockice, ubacite u vrelu vodu i kuhajte dok ne omekša. Kuhanu bundevu ocijedite, ohladite i sameljite i blenderu. Pire od bundeve pomiješajte sa slatkim vrhnjem, jajima te sokom i koricom od naranče. Na kraju dodajte gustin, cimet i sol pa sve dobro izmiješajte.

Rashlađeno tijesto razvaljajte na veličinu kalupa za pite. Tijesto utisnite u namašćen kalup pa preko njega izlijte pripremljeni nadjev. Pitu pecite otprilike 35 minuta na temperaturi od 170 °C. Kada u pitu zabodete čačkalicu, ukoliko na njoj nema tragova

smjese, pita je pečena. Pitu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim i u hladnjaku. Rashlađenu pitu poslužite s tučenim slatkim vrhnjem ili sladoledom od vanilije!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)