

## Prefini tart s trešnjama i sladoledom

*Sočna, slatka i prhka! U ljetnim danima, topla pita s trešnjama odlična je u kombinaciji s 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 pobrašnite. Višak tijesta odrežite i spremite sa strane za izradu trakica. Preko tijesta rasporedite nadjev od trešanja. Ostatak tijesta malo premijesite i razvaljajte pa izrežite na trakice širine cca 2 cm i rasporedite ih preko nadjeva od trešanja. Na kraju, rub donjeg tijesta presavinite prema unutra kako nadjev tokom pečenja ne bi iscurio van. Pitu pecite 35-40 minuta na temperaturi od 180°C. Poslužite toplu ili hladnu posutu šećerom u prahu. Po želji, prije pečenja tijesto premažite otopljenim maslacem i pospite s malo šećera.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)**

**Facebook: [Slatki svijet](#)**