

Pita od breskve



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
9 pita

Sastojci

- 500 g očišćenih breskvi
- 5 ml ekstrakta vanilije
- 80 ml narančinog soka
- 25 g kukuruznog škroba
- 50 g šećera
- 1 Sweet chef vanilin šećer
- 3 dl K Plus vrhnja za kuhanje
- 50 g K Plus maslaca
- 400 g K Plus listova za pitu i savijaču
- šećer u prahu



Skeniraj za prikaz na web stranici



Breskve očistite od kore i koštice. Narežite na manje komade, pospite šećerom i stavite u lončić na srednju vatru pa kuhajte 15 minuta. U posudi pomiješajte narančin sok, kukuruzni škrob i ekstrakt vanilije dok niste dobili smjesu bez grudica. Dodajte smjesu u breskve i kuhajte dok se ne zgusne, 2 minute. Ostavite da se rashladi.

Otopite maslac i dodajte mu vrhnje za kuhanje te promiješajte.

Cijelu koru premažite smjesom vrhnja i maslaca i preklopite strane prema sredini, tako da dobijete dva sloja kore. Premažite sa smjesom vrhnja i maslaca pa na donji dio stavite žlicu nadjeva od breskve. Nemojte prepuniti pite da nadjev ne iscuri. Presavinite rub kore i uvucite rubove tako da je nadjev dobro umotan te nastavite zamatati. Ponovite s drugim korama pa premažite smjesom vrhnja i maslaca. Pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 30 minuta. Kad se pite malo rashlade pospite šećerom u prahu.

Više video inspiracije za pripremu ukusnih jela pogledajte na našem YouTube kanalu.