


# Pita s bananama i šlagom

 NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
8-10

## Sastojci

### Tijesto:

210 g oštrog brašna  
140 g maslaca  
70 g šećera  
1 vanilin šećer  
1 jaje  
½ praška za pecivo  
ribana korica limuna  
1 prstohvat soli

### Nadjev:

800 g banana  
1 limun  
60 g šećera

### Krema:

400 ml mlijeka  
1 puding od vanilije  
40 g šećera  
300 ml vrhnja za šlag

### Izvana:

500 ml vrhnja za šlag  
100 g tamne čokolade



Od svih sastojaka zamijesite prhko tijesto, razvaljajte ga između dva komada prozirne folije na veličinu 3 cm veću od kalupa. Položite tijesto u namazan kalup, obložite stranice, odrežite višak, izbodite tijesto vilicom i pecite 10 minuta na 180 °C.

U međuvremenu banane ogulite, narežite na ploške, okupajte ih u limunovom soku i pošećerite.

Nakon deset minuta izvadite tijesto iz pećnice, rasporedite banane i vratite u pećnicu na još 10 minuta.

Napravite kremu, puding od vanilije pomiješajte sa šećerom i 50 ml mlijeka, preostalo mlijeko zakipite, prelijte preko pudinga, kuhajte 2 - 3 minute dok se ne zgusne, maknite s vatre, miješajte i ohladite.

Istucite 300 ml vrhnja za šlag i umiješajte u ohlađen puding.

Dobivenom kremom premažite pitu ohlađenu na sobnu temperaturu. Pitu od banana premažite šlagom i pospite struganom čokoladom.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

