


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

