

Pita od breskve

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 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

Nutritivne vrijednosti

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.