

# Pita s marelicama

Sočan kolač sa svježim marelicama i mljevenim bademima na hrskavom prhkom tijestu

oko 12 komada



potrebno malo iskustva



do 40 Min.



## Sastojci:

### Prhko tijesto:

160 g pšeničnog brašna  
1 vrh noža Dr. Oetker Original Backin  
praška za pecivo  
75 g šećera  
1 prstohvat soli  
1 jaje (veličine M)  
75 g mekog maslaca ili margarina

### Nadjev od marelica:

oko 500 g marelica  
2 jaja (veličine M)  
50 g šećera  
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin  
šećera  
50 g Dr. Oetker Badema mljevenih  
oko 1 žlica voćnog namaza od  
marelica

### Za posipanje:

šećera u prahu

## 1 Priprema:

Namastite kalup za torte. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 180 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 160 °C**

## 2 Prhko tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi. Dodajte ostale sastojke i sve zajedno mikserom (lopaticama) izradite u tijesto, miješajući najprije kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. 2/3 tijesta razvaljajte po dnu kalupa za torte i više puta probodite vilicom. Preostalo tijesto razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na valjak približne dužine 65 cm, stavite ga kao rub na podlogu i utisnite ga uz obruč kalupa tako da dobijete rub visine oko 2 cm.

### 3 Nadjev od marelice:

Marelice operite, prepolovite i izvadite im koštice. Jaja sa šećerom i vanilin šećerom miješajte u posudi mikserom (metlicama) oko 2 minute tako da dobijete pjenastu smjesu. Oprezno umiješajte mljevene bademe. Kremu od badema razmažite po podlozi od prhkog tijesta. Na to stavite marelice tako da je odrezana površina usmjerena prema gore. Izmiješajte voćni namaz od marelica u glatku smjesu i premažite marelice. Stavite kalup na rešetku u pećnici.

**Nivo pećnice: donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 35 Minute**

Pitu s marelicama kuhinjskim nožem odvojite od ruba kalupa, te je ostavite da se ohladi u kalupu na kuhinjskoj rešetki.

### 4 Posipanje:

Ohlađenu pitu s marelicama izvadite ih kalupa i stavite na pladanj za torte. Prije posluživanje pospite šećerom u prahu.

#### Tip from the Test Kitchen

- Umjesto svježih marelica možete upotrijebiti i 480 g ocijeđenih marelica iz limenke.
- Ako se prhko tijesto previše mrvi, umijesite po potrebi žlicu vode.