

Prhka pita s kremom od vanilije

Podloga s maslacem, šljivom i ukusnom kremom od vanilije. Kolač koji će vam ukrasti srce!

oko 16 porcije



potrebno malo iskustva

do 55 Min.



Sastojci:

Podloga:

130 g maslaca (hladnog)
230 g brašna
70 g šećera
2 žumanjka

Krema od vanilije:

8 šljiva
4 bjelanjaka
160 g šećera
2 žličice Dr. Oetker Arome vanilije
40 g krumpirovog brašna
70 ml suncokretovog ulja

1 Priprema i pečenje:

Zagrijte pećnicu na 190 °C. Pleh za pečenje dimenzija 24 x 30 cm obložite papirom za pečenje. Hladan maslac narežite na kockice. Dodajte brašno, šećer i žumanjke te zamijestite tijesto. Podijelite tijesto na 2 dijela. Jedan veći dio za podlogu kolača, a drugi dio za vrh kolača. Većim dijelom tijesta obložite dno pleha. Drugi dio zamotajte u prozirnu foliju i stavite u zamrzivač.

Električna pećnica 190 °C

Pećnica na vrući zrak 170 °C

Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

2 Krema od vanilije:

Zagrijte pećnicu na 190 °C. Šljive operite i prerežite na pola. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg sa šećerom. Dodajte ekstrakt vanilije i krumpirovo brašno te temeljito promiješajte. U tučenu masu postupno ulijevajte tanki mlaz ulja i miješajte dok se sastojci ne sjedine. Stavite kremu na potpuno ohlađenu pečenu podlogu i poravnajte. Posložite polovice šljiva i smrznuti dio tijesta izmrvite po vrhu.

Električna pećnica 190 °C

Vrijeme pečenja: 40 Minute