

Kruške, jabuke, šljive :)

Sočna i mirisna voćna pita. Recept je opširan pa izgleda komplicirano za napraviti, ali zapravo je vrlo jednostavno :)



Sastojci:

Tijesto:

- 2 žumanjka
- 3 žlice nerafiniranog šećera
- malo soli
- malo naribane korice neprskanog limuna
- 2 žlice kiselog vrhnja
- cca 16 žlica integralnog brašna
- 1/2 žličice sode bikarbone
- 125 g maslaca

Nadjev:

- 4 jabuke (ovdje sočne domaće crvene)
- 2 kruške (ovdje abata)
- 2 žlice nerafiniranog šećera
- 1-2 žlice bijelog ruma
- malo limunovog soka
- 1 žlica kukuruznog škroba (gustina)
- cca 3 žlice pekmeza od šljiva (najbolje domaćeg, ako imate)

Šaum:

- 2 bjelanjka
- 1-2 žlice nerafiniranog šećera
- malo limunovog soka
- nepuna žličica kukuruznog škroba (gustina)

Priprema:

1. Umutite žumanjke sa šećerom, malo soli, limunovom koricom, dodajte kiselo vrhnje. U smjesu prosijte brašno pomiješano sa sodom bikarbonom te hladan maslac narezan na listiće i lagano umijesite tijesto. Po potrebi dodajte još malo brašna, ali ne mijesite dugo. Tijesto zamotajte u plastičnu foliju i ostavite u hladnjaku oko 30 min.
2. Podijelite tijesto na cca 3/4 i 1/4.
4. Veći dio razvaljajte u kalup za torte (moj je promjera 26 cm), a ostatak razvaljajte u traku i složite uz rub kalupa, spajajući ga (prstima, valjčićem) s podlogom. Ja sam na dnu kalupa imala pek papir, a možete ga namazati maslacom i pobrašniti. Tijesto malo izbockajte vilicom i stavite u hladnjak dok pripremate nadjev.
3. Za nadjev ogulite (ukoliko je potrebno) jabuke i kruške. Jabuke naribajte, kruške nasjeckajte na šnitice. Pokapajte rumom i-ili limunovim sokom da ne pocrni. Pošećerite, pospite kukuruznim škrobom i izmiješajte. Meni su 2 žlice šećera bile dovoljno - stavite koliko vam je odgovara glede na slatkoću/kiselost voća.
4. Tijesto (dno) premažite pekmezom od šljiva i uspite nadjev te malo poravnajte. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici cca 40 min na 170°C.
5. Od bjelanjaka, šećera i limunovog soka umutite šaum - po želji dodajte žličicu kukuruznog škroba da bude čvršći. Izvadite kolač iz pećnice, premažite ga šaumom i pecite još 10-15 min na 170°C.

Napomene:Kod suhih sastojaka riječ je o vrhom punim jušnim žlicama: u žlici bude sadržaja iznad razine žlice, ali opet ne toliko puno da putem do posude prospete sadržaj. Recept je napisan 05.11.2008.