



JERNEJ KITCHEN

KOKOSOVA PITA Z JAGODIČEVJEM

Kokosova pita z jagodičevjem je sočna, slastna, sladka in rahlo sadna. Odlična za praznovanja in za sladkanje ob skodelici kave ali čaja.

ZA	1	PITO (MODEL 28 CM) ALI ZA 12 KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	60	MINUT
HLAJENJE TESTA:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	105	MINUT

PIRINO TESTO ZA PITE

- 300 g pirine moke
- 75 g sladkorja
- 180 g hladnega masla
- 1/2 žličke vanilijeve arome ali semen
- 1 žlica mleka

KOKOSOV NADEV

- 3 jajca
- 180 g sladkorja
- 2 bio limeti
- 1 čajna žlička vanilijeve arome ali semen
- 60 g stopljenega masla
- 75 g mleka, sobne temperature
- 135 g kokosove moke (ne tiste zelo fino mlete)
- 100 g malin, svežih ali zamrznjenih
- 50 g borovnic, svežih ali zamrznjenih

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- model za pite (28 cm)
- večja skleda
- blender ali multipraktik

TESTO ZA PITE

V večjo skledo damo pirino moko, sladkor, ščep soli in vanilijeva semena. V mešalniko z rokami dobro vgnemo maslo, narezano na kocke, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Uporabimo lahko tudi blender ali multipraktik in moko ter maslo pulzno premešamo. Dodamo mleko in testo zgnemo le toliko, da se zmes sprime skupaj. Testo mora ostati drobljivo, gnetemo približno 30 sekund.

RAZVALJAMO TESTO

Delovno površino rahlo pomokamo. Čez moko položimo list papirja za peko, na papir pa testo. Čez testo znova položimo list papirja za peko. Razvaljamo, da dobimo pravokotno testo, debeline približno 1/2 cm. Razvaljano testo položimo na pekač ter postavimo v hladilnik za 1 uro, ali v zamrzovalnik za 30 minut. Pečico segrejemo na 190°C.

SPEČEMO PIRINO TESTO ZA PITE

Testo vzamemo iz hladilnika ali zamrzovalnika in ga razvaljamo na debelino približno 2 - 3 mm. Testo previdno prenesemo v pekač za pite (pomagamo si lahko s pomokanim valjarjem). Z rokami porazdelimo testo po celotni površini pekača (premera 28 cm). Z vilico enakomerno napikamo dno testa, rob testa, ki pa gleda čez pekač odrežemo z nožem ali pa tako, da valjar zavrtimo čez pekač. Čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritisnemo ob vse strani. Pekač napolnimo s keramičnimi fižolčki za peko ali suhim fižolom oziroma suhim rižem. Pazimo, da je celotno dno pekača prekrito. Prestavimo v pečico kjer pečemo najprej 10 minut pri 190°C, nato previdno odstranimo fižolčke ter pečemo še 10 minut. Pečeno testo za

(poljubno)
papir za peko
valjar
kuhinjska lopatica

pite ohladimo na rešetki.

KOKOSOV NADEV

Jajca ločimo, beljake stepemo v večji skledi skupaj s polovico sladkorja (90g) v čvrst sneg. V ločeni skledi penasto stepemo rumenjake s preostalim sladkorjem. Dodamo mleko (sobne temperature), stopljeno, a ohlajeno maslo, vanilijo, ščep soli, limetino lupinico in dobro premešamo. Nato s kuhinjsko lopatico na rahlo izmenjaje vmešamo stepen beljakov sneg in kokosovo moko. Nadev vlijemo v ohlejno testo. Po vrhu nadeva razporedimo maline in borovnice ter postavimo v ogreto pečico. Pečemo 30 - 35 minut pri 190°C, oziroma tako dolgo, da je nadev lep, zlato rjavo zapečen.

POSTREŽEMO

Kokosovo pito z jagodičevjem ohladimo. Razrežemo na poljubno velike kose in posujemo s sladkorjem v prahu. Dober tek.