

blender ali multipraktik
(poljubno)
papir za peko
valjar
pekač (20 cm x 35 cm)
kuhinjski nož

K narezanim hruškam dodamo škrob, rjav sladkor in mlete orehe. Dobro premešamo in postavimo na stran do uporabe.

HRUŠKOVA PITA Z BOROVNIČEVO MARMELADO

Testo v pekaču premažemo s kvalitetno borovničevomarmelado. Po marmeladi enakomerno razporedimo hruškov nadev. Iz druge polovice testa izrežemo trakove širine 2 cm - 2,5 cm. Trakove v poljubnem vzorcu razporedimo čez hruškov nadev. V manjši skledi razvrkljamо jajce in premažemo robove pite in trakove. Po vrhu posujemo rjav kristalni sladkor. Pekač s pito postavimo v segreto pečico in pečemo 20 minut pri 200 °C, nato temperaturo zmanjšamo in pečemo še 40 - 45 minut pri 170 °C.

POSTREŽEMO

Pečeno hruškovo pito z borovničevomarmelado postavimo iz pečice in pustimo, da se v pekaču nekoliko ohladi. Nato jo razrežemo na poljubno velike kose in postrežemo. Hranimo v zaprti posodi do 3 dni.