



## JERNEJ KITCHEN

# MARELIČNE PITE Z VANILIKEVO KREMO IN LISTNATIM TESTOM

*Marelične pite z domačo vanilijkevo kremo in listnatim testom so odličen posladek ali sladek zajtrk. Za ta enostaven recept uporabimo vložene marelice.*

ZA	6	MALIH PIT
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

### MARELIČNE PITE Z VANILIKEVO KREMO IN LISTNATIM TESTOM

- 200 g kremnega sira ali rikote
- 70 g sladkorja
- 1 rumenjak
- 1 čajna žlička vanilijeve paste ali vanilijeve esence
- 1 čajna žlička gladke bele moke
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 1 žlica sladke smetane
- 280 g listnatega maslenega testa (1 zavoj)
- 2 žlici sladkorja, za posip
- 12 vloženih polovičk marelic

### TOOLS AND EQUIPMENT

- multipraktik ali palični mešalnik
- papir za peko
- večji pekač za peko
- vilica

### Oglas

### VANILIKEVA KREMA

Pripravimo vanilijkevo kremo. V multipraktiku ali s paličnim mešalnikom premešamo kremni sir, sladkor, rumenjak, vanilijkevo pasto, belo moko, limonino lupinico in sladko smetano. Mešamo približno 2 - 3 minute, oziroma tako dolgo, da dobimo gladko zmes. Pečico segrejemo na 200 °C, oziroma na 180 °C, v kolikor uporavljamo ventilatorsko pečico.

### PRIPRAVIMO LISTNATO TESTO

Vedno uporavimo hladno listnato testo, ki ga vzamemo direktno iz hladilnika. Listnato testo odvijemo in postavimo na papir za peko. Horizontalno ga prerezemo na pol in spodnjo polovico posujemo s sladkorjem. Zgornjo polovico testa položimo čez s sladkorjem posuto listnato testo. Razrezemo na 6 enakomerno velikih pravokotnikov. Pravokotnike prestavimo na pekač za peko obložen s papirjem za peko. Z vilico napikamo notranjost vsakega pravokotnika, pustimo 1/2 cm roba. Nato z vilico rahlo pritisnemo ob napikano testo.

### DODAMO MARELICE IN SPEČEMO

Testo do roba namažemo s pripravljenou kremo. Na nadev damo po [dve vloženi marelici iz komposta](#). Marelice predhodno odcedimo in dobro osušimo s kuhinjsko brisačko. Postavimo v predhodno segreto pečico. Pečemo 15 minut pri 200 °C, oziroma pri 180 °C, v kolikor uporavljamo ventilatorsko pečico, oziroma tako dolgo, da je testo pečeno in puhosto, krema pa pečena in kremasta. Marelične pite vzamemo iz pečice in posujemo z dvema žlicama sladkorja. Postavimo nazaj v pečico na zgornjo rešetko z nastavivtami na mali žar, kjer pečemo še 3 - 5 minut, da sladkor karamelizira, redno

spremljamo pečenje, da se testo ne zažge.

### **POSTREŽEMO**

Vzamemo iz pečice, prestavimo na rešetke in počakamo, da se pite ohladijo na sobno temperaturo. Postrežemo za zajtrk ali kot sladico. Hranimo v vrečki, do dva dni, pri sobni temperaturi.