



JERNEJ KITCHEN

MARELIČNE PITE Z VANILIJEVO KREMO IN LISTNATIM TESTOM

Marelične pite z domačo vanilijevo 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 VANILIJEVO KREMO IN LISTNATIM TESTOM

200 g kremnega sira ali rikote

70 g sladkorja

1 rumenjaka

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 vloženi polovički marelic

TOOLS AND EQUIPEMENT

multipraktik ali palični mešalnik

papir za peko

večji pekač za peko

vilica

VANILIJEVA KREMA

Pripravimo vanilijevo kremo. V multipraktiku ali s paličnim mešalnikom premešamo kremni sir, sladkor, rumenjaka, vaniljevo 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 uporabljamo ventilatorsko pečico.

PRIPRAVIMO LISTNATO TESTO

Vedno uporabimo hladno listnato testo, ki ga vzamemo direktno iz hladilnika. Listnato testo odvijemo in postavimo na papir za peko. Horizontalno ga prerežemo na pol in spodnjo polovico posujemo s sladkorjem. Zgornjo polovico testa položimo čez s sladkorjem posuto listnato testo. Razrežemo 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 pripravljeno kremo. Na nadev damo po [dve vloženi marelici iz kompota](#). 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 uporabljamo ventilatorsko pečico, oziroma tako dolgo, da je testo pečeno in puhasto, krema pa pečena in kremasta. Marelične pite vzamemo iz pečice in posujemo z dvema žlicama sladkorja. Postavimo nazaj v pečico na zgornjo rešetko z nastavitvami 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.