



JERNEJ KITCHEN

BOROVNIČEVA PITA

Borovničeva pita je odlična poletna poslastica. Pripravljena z rahlo borovničevo, mascarpone in jogurtovo kremo. Za piknike, praznovanja in vikende.

ZA	1	PITO (24CM) ALI 12 KOSOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK PITE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	100	MINUT

BOROVNIČEVA PITA

1/2 [Testo za pite](#)

500 g mascarpone sira

125 g grškega jogurta

2 žlici kvalitetnega ruma (poljubno)

1/2 vaniljevega stroka (semena) ali

1/2 žličke ekstrakta

500 g svežih borovnic / ali drugega jagodičevja

60 g sladkorja

1 bio limona

200 g sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjska lopatica

ročni električni mešalnik

[model za pite \(24cm\)](#)

TESTO ZA PITE

Pripravimo in spečemo testo za pite. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "testo za pito" in sledite navodilom.

BOROVNICE

Borovnice umijemo pod hladno tekočo vodo in odcedimo odvečno vodo. V manjši posodi premešamo 20g sladkorja, sveže nastrgano lupinico limone in sok 1/2 limone. Dodamo 100g svežih borovnic in dobro premešamo. Postavimo na stran.

KREMA

V posodi stepemo mascarpone, grški jogurt (uporabimo lahko tudi kateri drug čvrst jogurt), vaniljo in rum, tako da dobimo gladko, sijočo teksturo. V drugi, manjši posodi, stepemo sladko smetano in sladkor s pomočjo ročnega mešalnika stepemo v rahlo strukturo, smetane ne stepemo do trde stepene sladke smetane. Tretjino rahlo stepene smetane dodamo h mascarpone kremi in dobro premešamo. Preostali del sladke smetane z rahlimi krožnimi gibi, nežno vmešamo v mešanico, tako da je krema rahla.

POSTREŽEMO

Preostanek kreme nežno razporedimo po dnu pečenega testa za pite. Borovnice s sladkorjem (korak 1) dodamo k preostali kremi in dobro premešamo, da borovnice spustijo sok in postanejo še bolj aromatične. Borovničevo kremo sedaj enakomerno razporedimo po vrhu prve kreme. Po kremi poljubno razporedimo sveže borovnice. Postavimo v hladilnik za 1 uro.