



JERNEJ KITCHEN

KOSTANJEVO KARAMELNA PITA Z AJDOVIM TESTOM

Plasti karamele, kostanja, čokolade in ajdovega testa tvorijo čudovito ravnovesje med oreščkastimi in sladkimi okusi.

ZA	1	PITO (MODEL ø 24CM, 4 CM VISOK)
PRIPRAVA:	50	MINUT
PEČENJE:	35	MINUT

AJDOVO TESTO ZA PITO

240 g ajdove moke
10 g kakava v prahu
2 jajci
100 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi
100 g rjavega sladkorja
limonina lupinica
1/4 čajne žličke muškarnega oreščka v prahu
1/4 čajne žličke klinčkov v prahu

KARAMELA

250 g sladkorja
280 g maskarpone
2x ščep morske soli

KOSTANJEV NADEV

250 g kostanjevega pireja
200 g maskarpone
100 g kuhanega kostanja, olupljenega
50 g masla
120 g temne čokolade (70% kakav)
1 žlica ruma

AJDOVO TESTO ZA PITO

Ajdovo moko v razgreti ponvi pražimo 5-10 minut, da rahlo porjavi in zadiši. V srednje veliko skledo presejemo moko in pustimo, da se ohladi. V moko dodamo kakav in dobro vgnemo zmehčano maslo, da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Dodamo sladkor, klinčke, muškarni orešček in limonino lupinico. Na hitro premešamo ter dodamo jajci in ščepec soli. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, gnetemo približno 30 sekund. Oblikujemo v kroglo, ovijemo v plastično folijo ter postavimo v hladilnik za 1 uro.

TESTO SPEČEMO

Pečico segrejemo na 175 °C. Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prsti sploščimo ter razvaljamo na približno 0,5 cm debeline. Z valjarjem testo prenesemo v pekač za peko pit ter ga z rokami porazdelimo po celotni površini. Z vilico napikamo testo. Čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritismo ob vse strani. Pekač napolnimo s keramičnimi fižolčki za peko ali suhim fižolom oziroma suhim rižem. Pazimo, da je celotno dno pekača prekrito. Najprej pečemo 20 minut, nato preverimo ali se papir za peko še dotika testa. V kolikor se ne, odstranimo fižolčke ter pečemo nadaljnjih 15 minut. Pečeno testo za pite ohladimo na rešetkah.

KARAMELA

Medtem ko se ajdovo testo za pite ohlaja, pripravimo karamelo. Sladkor damo v suho ponev in pristavimo na močan ogenj, da se sladkor popolnoma raztopi, nastala bo temna karamela. Odstavimo z ognja. Zelo zelo počasi dodajamo maskarpone, žlica po žlici z neprestanim, hitrim mešanjem. Pazimo, da ne

ČOKOLADNI PRELIV

150 g temne čokolade (70% kakava)

225 g sladke smetane

ščepec morske soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

model za pite ø 24cm, 4 cm visok

živilska folija

valjar

papir za peko

kozica

2x posoda

ročni električni mešalec

nastanejo grude, dodamo dva ščepe soli, premešamo. Karamelo enakomerno vlijemo v pečeno ajdovo testo.

NASVET

Preden dodamo maskarpone v karamelo je super, da je ta predhodno nekaj časa na sobni temperaturi. V kolikor se nam vseeno naredijo grudice karamelo zopet pristavimo na ogenj, nenehno mešamo, tako da se stopijo.

KOSTANJEV NADEV

V veliki posodi premešamo kostanjev pire, rum in maskarpone. V manjši skledi premešamo maslo in kuhan, olupljen kostanj, da dobimo lepo, kremno teksturo. Dodamo h kostanjevemu pireju in dobro premešamo z električnim mešalnikom. V stekleni posodi nad paro stopimo čokolado. Ko je čokolada popolnoma stopljena, jo počasi dodamo h kostanjevemu pireju. Dobro premešamo z električnim mešalnikom. Kostanev nadev enakomerno razporedimo po karameli.

ČOKOLADNI PRELIV

Sladko smetano damo v kozico, pristavimo na močan ogenj in pustimo da zavre. V stekleni posodi nad paro stopimo 75g čokolade. Ko je čokolada popolnoma stopljena, odstavimo z ognja in dodamo še preostalo čokolado. Dodamo vročo sladko smetano in s paličnim mešalnikom vse skupaj dobro zmešamo. Enakomerno prelijemo preko kostanjevega nadeva. Pito postavimo v hladilnik za 30 minut, nato jo postrežemo. Dober tek.