



JERNEJ KITCHEN

PITA Z RIKOTO, POMARANČAMI IN ČOKOLADO

Hitro, enostavno in slastno na kvadrat.

ZA	1	PITO (PREMER 24CM)
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT

PITA Z RIKOTO, POMARANČAMI IN ČOKOLADO

Testo za pite

- 2 žlici rozin
- 1 žlica ruma
- 500 g rikote
- 3 pomaranče, bio
- 1 vaniljev strok
- 50 g sladkorja v prahu
- 2 rumenjaka
- 75 g temne čokolade (70% kakavovih delcev)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- model za pite (24cm)
- kuhinjski robot (poljubno)
- skodelica
- lopatica

TESTO ZA PITE

Najprej pripravimo in spečemo testo za pite. Preprosto kliknite na rumeno obarvno sestavino na levi in sledite navodilom.

PRIPRAVIMO NADEV

V skodelici premešamo rozine, rum in 1 žlico tople vode. V skledo kuhinjskega robota (ali katero drugo skledo, v kolikor bomo za mešanje uporabili ročni električni mešalnik) damo rikoto, lupinice pomaranč, semena vanilije, sladkor v prahu in dve žlici sveže iztisnjene soka pomaranče ter ščeč soli. Penasto stepemo. Postopoma dodamo rumenjaka in stepamo še kakšno minuto.

DODAMO ČOKOLADO IN ROZINE

Temno čokolado drobno sesekljam in dodamo v skledo k preostalim sestavinam. Rozine odcedimo in dodamo v maso. Dobro premešamo. Pečico segrejemo na 175 °C.

PEČENJE

Rikotin nadev enakomerno razporedimo po pečenem testu za pite. Postavimo v pečico in pečemo 35 - 40 minut na 175 °C. Pito lahko postrežemo hladno ali toplo. Po želji jo lahko posujemo še s sladkorjem v prahu. Dober tek.