

Pita z rikoto, pomaranĉami in Āokolado

**JERNEJ KITCHEN**

PITA Z RIKOTO, POMARANĀAMI IN ĀOKOLADO

Hitro, enostavno in slastno na kvadrat.

- za
1
pito (premer 24cm)
- priprava:
15
minut
- peĀenje:
40
minut

testo za pite

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

pravimo nadev

V skodelici premeĀimo rozine, rum in 1 $\frac{3}{4}$ lico tople vode. V skledo kuhinjskega robota (ali katero drugo skledo, v kolikor bomo za meĀanje uporabili roĀni elektriĀni meĀalnik) damo rikoto, lupinice pomaranĀ, semena vanilije, sladkor v prahu in dve $\frac{3}{4}$ lici sveĀe iztisnjene soka pomaranĀe ter Āep soli. Penasto stepemo. Postopoma dodamo rumenjaka in stepamo Āe kakĀino minuto.

dodamo Āokolado in rozine

Temno Āokolado drobno sesekljamo in dodamo v skledo k preostalim sestavinam. Rozine odcedimo in dodamo v maso. Dobro premeĀimo. PeĀico segrejemo na 175 ^\circ C .

peĀenje

Rikotin nadev enakomerno razporedimo po peĀenem testu za pite. Postavimo v peĀico in peĀemo 35 - 40 minut na 175 ^\circ C . Pito lahko postreĀemo hladno ali toplo. Po $\frac{3}{4}$ elji jo lahko posujemo Āe s sladkorjem v prahu. Dober tek.

Pita z rikoto, pomaranĀami in Āokolado

[Testo za pite](#)

2 $\frac{3}{4}$ lici rozin

1 $\frac{3}{4}$ lica 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 equipment

model za pite (24cm)

kuhinjski robot (poljubno)

skodelica

lopatica

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [jane kitchen team](#). [rancami-in-cokolado](#)