



## JERNEJ KITCHEN

### LIMONINA PITA Z MERINGO

*Limonina pita je narejena za prave ljubitelje citrusov. Domače, masleno testo za pite, polnjeno z bogato limonino kremo. Odlična, hitra pita.*

ZA	1	PITO (PREMER 35 X 11 CM) (6 KOSOV)
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

#### LIMONINA PITA

##### Testo za pite

220 g masla

120 g limoninega soka, sveže iztisnjena

nastrgana lupinica 2 bio limon

3 jajca

150 g sladkorja

#### MERINGA

100 g sladkorja

25 ml vode

2 beljaka

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

[model za pite \(35x11 cm\)](#)

ognjevarna skleda

metlica

kozica

električni mešalnik

brizgalna vrečka z nastavkom

kuhinjski gorilnik

#### SPEČEMO TESTO ZA PITE

V modelu za pite velikosti 35x11 cm spečemo krhko testo za pito. V kolikor boste uporabili najin recept, preprosto kliknite na sestavino na levi strani "testo za pite" in sledite navodilom.

#### NASVET

[Uporabimo lahko tudi okrogel model za pite premera 20 cm.](#)

#### LIMONINA KREMA

Maslo narežemo na manjše kocke. Kozico napolnjeno z 1 dc vode pristavimo na zmeren ogenj. V ognjevarno skledo damo sladkor, sveže iztisnjen limonin sok, lupinico dveh limon in jajca. Skledo postavimo nad kozico z vodo, pazimo, da se skleda ne dotika vode (bain-marie). Mešanico kuhamo 15 minut, redno mešamo z metlico. Limonina krema mora doseči temperaturo 83°C. Odstavimo in precedimo skozi fino cedilo. Postavimo na stran za 5 minut, nato postopoma dodamo na kocke narezano hladno maslo. Neprenehoma mešamo z električnim mešalnikom ali paličnim mešalnikom, da se maslo popolnoma vmeša v zmes. Krema mora biti gladka in sijoča. Kremo vlijemo v pečeno testo za pite. Postavimo v hladilnik za 15 minut.

#### MERINGA

Pripravimo meringo. V kozici na zmernem ognju zavremo vodo in sladkor do 121°C. Medtem v veliki skledi začnemo stepati beljake. Stepamo tako dolgo, da se sneg začne svetiti in nastanejo majhni vršički. Pazimo, da ne stepemo preveč. Med mešanjem v zelo tankem curku dodamo vroč sladkorni sirup. Povečamo hitrost električnega mešalnika in stepamo še 2 - 3 minute, oziroma tako dolgo da se zmes ohladi. Meringo prestavimo v slašičarsko vrečko z okroglim nastavkom 1 cm.

## POSTREŽEMO

Po vrhu limonine pite nabrizgamo poljubne kupčke meringe. Meringo s kuhinjskim gorilnikom rahlo zapečemo. Razrežemo in postrežemo.