



## JERNEJ KITCHEN

# ČEŠNJEVA PITA Z AJDOVIM TESTOM IN DVOJNO ČOKOLADO

*Odlična, bogata poletna pita, primerna za sladkanje in praznovanje sezone češenj.*

ZA 1 PITA (PREMER 35 X 11 CM)  
PRIPRAVA: 60 MINUT

### ČEŠNJEVA PITA Z AJDOVIM TESTOM IN DVOJNO ČOKOLADO

#### 1 [Ajdovo brezglutensko testo za pite](#)

100 g svežih češenj

130 g sladkorja

2 žlici Kirsch žganja

100 g bele čokolade

100 g temne čokolade

100 g masla

3 jajca

1/2 vanilijevega stroka

110 g gladke bele moke, tip 500

5 g pecilnega praška

### ITALIJANSKA MERINGA (POLJUBNO ZA DEKORACIJO)

60 g sladkorja

20 ml vode

2 beljaka

### TOOLS AND EQUIPEMENT

MODEL ZA PITE (35X11 CM)

OGNJEVARNA SKLEDA

METLICA

električni mešalnik

KOZICA

### SPEČEMO TESTO ZA PITE

V modelu za pite velikosti 35x11 cm spečemo krhko ajdovo testo za pito. V kolikor boste delali recept iz bloga preprosto sledite navodilom.

### NASVET

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

### OČISTIMO ČEŠNJE

Pečico segrejemo na 190 °C. Češnje očistimo in izkoščičimo ter jih damo v skledo. Dodamo 20g sladkorja in kirsch. Premešamo in pustimo na pultu.

### NASVET

[Sok, ki bo ostal lahko uporabimo pri dekoriranju pite.](#)

### STOPIMO ČOKOLADI

Kozico napolnimo z vodo ter postavimo na srednje močan ogenj. Na kozico postavimo skledo ter nad vodno kopeljo (bain marie) stopimo belo čokolado in 50g masla ter posebej še temno čokolado in 50g masla. Postavimo na stran, da se obe čokoladi ohladita.

### PRIPRAVIMO ČOKOLADNI ZMESI

Jajca, preostali sladkor (110g) in semena 1/2 vanilje v večji skledi penasto stepemo. V mešanico med neprestanim rahlim mešanjem dodamo presejano moko ter pecilni prašek. Gladko zmes razdelimo na dva dela. V en del vmešamo ohlajeno temno čokolado, v drugi del pa belo čokolado.

### SPEČEMO PITO

V pečeno testo za pite vlijemo najprej zmes s temno čokolado, nato pa vlijemo še zmes z belo čokolado. Rahlo premešamo. Po vrhu dodamo odcejene češnje. Postavimo v pečico in pečemo

25 minut na 190 °C. Vzamemo iz pečice in pustimo da se pita ohladi. Priporočava, da pripravite še italijansko meringo ter pito okrasite s svežimi češnjami, mandljevimi lističi in s sokom kircha, sladkorja in češenj. Razrežemo in postrežemo, dober tek.

#### ITALIJANSKA MERINGA (POLJUBNO)

Pripravimo italijansko meringo. V kozici 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 razporedimo po piti in jo s kuhinjskim gorilnikom rahlo zapečemo. Razrežemo in postrežemo.