



JERNEJ KITCHEN

ČEŠNJEVA PITA Z MLEČNO KREMO

Perfektna poletna pita, odlična za sladkanje čez vikend.

ZA	1	PITO (PREMER 20 CM, VIŠINA 4 CM)
PRIPRAVA:	60	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT

TESTO ZA PITO

- 250 g gladke bele moke, tip 500
- 180 g hladnega Mu Cuisine masla iz hladilnika
- 1 rumenjaki
- 25 g sladkorja v prahu
- ščepli soli
- 15 g vodke (za bolj krhko testo) ali mleka
- 1/2 vaniljevega stroka (semena)

ČEŠNJEV NADEV

- 450 g izkoščičenih svežih češenj
- 40 g sladkorja
- 2 žlici višnjevega žganja (Kirsch) (poljubno)
- 2 žlici koruznega ali jedilnega škroba

BOGATA MLEČNA KREMA

- 3 jajca
- 40 g sladkorja
- 45 g gladke bele moke, tip 500
- 1 žlica koruznega ali jedilnega škroba
- 220 g Mu Cuisine sladke smetane
- 220 g tekočega jogurta

TESTO

Najprej pripravimo krhko masleno testo za pito. V skledo presejemo moko. V moko dobro vnetemo maslo, tako da se znebimo vseh morebitnih koščkov masla. Dodamo sladkor v prahu in semena 1/2 vanilje. Na hitro premešamo, nato dodamo rumenjaki, vodko ali mleko in ščepli soli. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, gnetemo približno 30 sekund. Oblikujemo v kroglo, ovijemo v živilsko folijo ter postavimo v hladilnik za 1 uro.

NASVET

[Predlagava, da uporabite v receptu vodko namesto mleka. Alkohol bo med pečenjem hitreje izparel, nastalo pa bo bolj krhko, plastno testo. Prav tako testa ne gnetemo preveč, pomembo je le, da nastane homogena zmes, nato ga postavimo v hladilnik.](#)

SLEPO SPEČEMO TESTO

Pečico segrejemo na 175 °C. Čisto 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 dno testa. Postavimo v zamrzovalnik za 20 minut. Nato čez testo položimo papir za peko in ga z rokami dobro pritisnemo ob vse strani. Pekač napolnimo s keramičnimi fižolčki za peko ali s suhim fižolom oziroma suhim rižem. Pazimo, da je celotno dno pekača prekrito. Pekač postavimo v pečico in najprej pečemo 15 - 20 minut, nato preverimo ali se papir za peko še dotika testa. V kolikor se ne, odstranimo fižolčke ter pečemo nadaljnjih 10 minut. Pečeno testo za pite popolnoma ohladimo.

NASVET

[Za lažje razporeditev papirja za peko, papir "zmučkamo" in ga](#)

1/2 vaniljevega stroka (semena)

lupinice 1/2 bio limone

ščep soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

pekač za pite (20 cm)

papir za peko

živilska folija

kozica

valjar

palični mešalnik

tako lažje razporedimo po testu.

PRIPRAVIMO ČEŠNJEV NADEV

V kozico damo izkoščičene češnje, sladkor in višnjevo žganje (poljubno). Pristavimo na močan ogenj. Kuhamo 3 minute, da češnje izpustijo nekaj soka, a še vedno ostanejo čvrste, občasno premešamo. Odstavimo z ognja, dodamo koruzni ali jedilni škrob in dobro premešamo. Češnje odcedimo in tekočino prihranimo. Odcejene češnje stresemo v skledo, dodamo še eno žlico škroba, premešamo in pustimo, da se češnje popolnoma ohladijo.

NASVET

Škrob dodamo češnjam, da se češnjevi sokovi in češnje lepo povežejo z našo mlečno kremo.

BOGATA MLEČNA KREMA

Vse sestavine (jajca, sladkor, moko, škrob, sladko smetano, tekoči jogurt, vaniljeva semena, lupinica limone, ščep soli) damo v skledo in jih s paličnim mešalnikom premešamo v gladko tekočo zmes.

PEČENJE ČEŠNJEVE PITE

Češnje razporedimo po ohlajenem pečemo testu, enakomerno prelijemo z mlečno kremo, sok češenj pa z žlico v krožnih gibih prelijemo po vrhu. Postavimo v pečico in pečemo 35 minut pri 160°C, nato temperaturo povišamo na 190°C in pečemo še 10 minut. Odstranimo iz pečice, pustimo, da se pita nekoliko ohladi, nato pa postrežemo, dober tek.