

SKUTNO - VANILJEVA PITA

(za pekač premera 24 cm)



Sestavine

Krhko testo:

270 g moka
150 g masla
1 jajce
ščepec soli
70 g sladkorja v prahu

Nadev:

500 g skute
3 dcl jogurta
2 dcl sladke ali kisle smetane
100 g sladkorja
3 manjša jajca (ali 2 večji)
2 vanilin sladkorja
2 manjši neškropljeni limoni (sok in lupina)
1 vaniljev puding

Postopek

1. Postopek priprave krhkega testa

Moko, maslo, jajce, sol in sladkor zamesimo. Testo oblikujemo v kepo, zavijemo v folijo in ga damo počivat na hladno. Testo naj počiva približno 30 minut.



Krhko testo razvaljamo in ga previdno položimo v okrogel pekač.

Nato testo med dvema peki papirjema, ki ju prej čisto malo pomokamo, razvaljamo na približno 0,5 centimetra debelo. Zgornji del papirja odlepimo in testo, ki se ga drži spodnjega peki papirja, previdno in hitro obrnemo na pekač. Če se nam postopek ponesreči, testo ponovno na hitro pregnetemo, malo pomokamo in poskusimo znova. Testo s prsti nežno pritisnemo ob dno in obod pekača. Odvečno testo, ki se je nabralo na robovih pekača, odrežemo.

Še bolj enostavno pa je, če kepo testa enostavno položite v pekač in ga z roko čimbolj enakomerno razporedite po dnu in robu.

Medtem ko testo počiva na hladnem, pripravimo nadev.



2. Postopek priprave kreme

Vse sestavine stresemo v skledo. Dobro premešamo (lahko z električnim mešalnikom), da je masa enotna in brez grudic. Pripravljeno kremo vlijemo v pekač s pripravljenim testom (testa ni treba prebadati z vilicami).

3. Pečenje in serviranje

Skutno-vaniljevo pito pečemo približno **1 uro na 170 stopinjah Celzija**. Pri peki te sladice rešetko pečice nastavimo na čisto spodnje (prvo) vodilo.

Pito serviramo mlačno, pred serviranjem jo po vrhu potresemo s sladkorjem v prahu.

Testa predhodno ni treba speči do polovice (kot je to običajno). Krema po pečenju še ni čisto trda. Ko se bo ohladila, pa bo ravno prav trda in rahla.

Pa dober tek!