

Prhka krem pita sa višnjama

(još jedna verzija Mileram torte prilagođena formi pite ili kolača, ovaj put sa maskarpone sirom i višnjama)



Potrebni sastojci:

Prhka podloga:

- 250 g brašna (bijelo pšenično T400 ili po želji)
- 1 najmanja kašičica praška za pecivo
- 120 g maslaca
- 80 g šećera
- sitno izrendana limunova korica i sok ½ limuna
- 1 jaje
- 2 kašike ledene vode

Fil:

- 250 ml mlijeka
- 1 vrećica prah pudinga od vanilije
- 100 g šećera
- 300 g Mascarpone sira (Vindija)

Voćni sloj:

- 500 g zaslađenog kompota od višanja
- 25 g gustina (2 kašike)

Izrada:

Podloga:

Pomiješati brašno, prašak za pecivo i šećer. Dodati na kockice isjeckan hladan maslac i ostale sastojke. Tijesto zamijesiti rukama da se svi sastojci povežu (ne predugo) i formirati disk; prekriti plastičnom folijom i ostaviti u frižider na hlađenje dok pripremamo filove.

Fil:

Mlijeko zagrijati u odgovarajućoj šerpi; prah puding pomiješati sa šećerom i malo hladnog mlijeka. U vrućem mlijeku zakuhati puding, smaknuti sa šporeta i odmah dodati i maskarpone i dobro promiješati.

Voćni sloj:

U odgovarajućoj šerpici izvažite višnje i tečnost iz kompota tako da imate ukupno 500 g mase (cca podjednako tečnosti i višanja). Ja radim sa zaslađenim domaćim kompotom od višanja tako da nema potrebe dodatno šećeriti fil, a vi prema vašem ukusu dozirajte šećer.

Zagrijte kompot. Gustin pomiješajte sa malo vode i zakuhajte voćni fil, te smaknite sa šporeta.

Rernu uključiti na 170 st.C da se grije. Pleh dimenzija 28x20 cm ili neki slične površine podmažite sa malo masnoće i obložite pek papirom (neka vam papir prelazi i ivice pleha kako biste gotov kolač lakše izvadili iz pleha). Odvojite otprilike ¼ tijesta za trakice, a ostatak razvaljati u četvrtasti oblik nešto većih dimenzija od pleha i pažljivo namotati na oklagiju, prebaciti na pleh i odmotati. Utačkati pažljivo tijesto na dno i po stranicama pleha (visina na stranicama neka bude cca 2 cm). Izbockati tijesto viljuškom. Preko rasporediti puding fil, poravnati, a zatim i voćni sloj i na kraju od preostale razvaljane četvrtine tijesta izrežite trakice ili ukrase po želji i složite preko voćnog sloja. Peći u zagrijanoj rerni 45 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Kolač služiti potpuno ohlađen.

Prijatno!