

# Prhka pita sa sirom i džemom od kajsija



## Potrebni sastojci:

### Džem od kajsija (za pitu je potrebno 6 kašika džema, ostatak možete iskoristiti za druge poslastice):

- 1200 g kajsija (očišćene)
- 350 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker džemfix super 3:1
- 2 vrećice Dr. Oetker finesse arome bourbon vanilije

### Prhko tijesto:

- 190 g maslaca (hladnog)
- 120 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- rendana korica 1 limuna
- 3 kom žumanjaka
- 300 g brašna (meko, glatko)
- 1 mala kašičica Dr. Oetker praška za pecivo

### Krema sa sirom:

- 300 g mascarpone sira
- 150 g grčkog jogurta od kajsija
- 130 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker finesse arome bourbon vanilije
- 2 kašike soka od limuna
- 1 jaje + 1 žumanjak
- 20 g Dr. Oetker gustina

## Priprema:

### Džem od kajsija:

Kajsije oprati i odstraniti koštice. Nasjeckati ih u odgovarajuću šerpu. Sadržaj vrećice džemfixa pomiješati sa 2 kašike šećera i dodati odmah u šerpu sa kajsijama. Zagrijavati na jačoj temperaturi uz povremeno miješanje dok kajsije ne omekšaju, a zatim ih usitniti štapnim mikserom. Kad smjesa prokuha dodati i ostatak šećera i kuhati još oko 5 minuta uz stalno miješanje. Smaknuti sa šporeta i dodati i finesse aromu bourbon vanilije, promiješati.

Džem sipati u vruće sterilne staklene teglice, dobro zavrnuti i okrenuti ih na poklopac oko 5 minuta pa vratiti u prvobitni položaj. Kad se džem potpuno ohladi, spreman je za upotrebu. Za pitu je potrebno 6 kašika džema, a ostatak čuvajte u ostavi ili frižideru i koristite prema potrebi.

### Prhko tijesto:

Hladan maslac isjeckati na kockice i ostaviti oko 10 minuta na sobnoj temperaturi. Dodati mu šećer, vanilin šećer i koricu limuna. Izmiksati. Dodati i žumanjke i ponovo izmiksati. Na kraju dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo i rukom umijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 2 dijela, jedan veći od 2/3 i jedan manji od 1/3 tijesta. Formirati diskove ili pravougaonike od tijesta, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider na hlađenje min 2 h.

### Krema sa sirom:

Kad je tijesto odmorilo u frižideru pripremiti i kremu od sira... Sve sastojke sjediniti i promiješati žicom dok ne dobijete jednoličnu smjesu.

Pripremiti i pleh za prhke pite i krostate d=22-24 cm, podmazati ga maslacem. Veći komad tijesta izvaditi iz frižidera 5-10 minuta prije valjanja. Razvaljati između 2 lista pek papira na debljinu oko 4 mm (ako radite ljeti, na velikim vrućinama, kako biste razvaljano tijesto jednostavno prebacili u pleh, prije namotavanja na oklagiju ostavite ga u zamrzivaču par minuta kako bi maslac malo očvrsnuo ali ne potpuno, kako tijesto pri namotavanju ne bi pucalo). Tijesto pažljivo namotati na oklagiju i prebaciti ga u pleh te ravnomjerno rasporedite po dnu i obimu pleha u visini oko 3 cm. Tijesto izbockajte viljuškom i preko rasporediti kremu od sira (krema je tečna, a nakon pečenja i hlađenja će očvrsnuti).

6 kašika džema od kajsija prebacite u plastičnu poslastičarsku vrećicu ili vrećicu za zamrzivač, odrežite vrh i rasporedite preko kreme od sira. Pleh ostaviti u frižider dok budete radili sa drugim dijelom tijesta...

Preostalu 1/3 tijesta i ostatak od prvog dijela rastanjite između pek papira i iskojite trakice (takođe prije postavljanja na fil, trakice ostavite u zamrzivaču na nekoliko minuta). Formirajte od trakica unakrsne šare po želji preko fila. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160°C oko 65 minuta (temperature i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečenu pitu ostaviti da se ohladi na sobnoj temperature, a zatim i u frižideru nekoliko sati. Prije rezanja i serviranja pitu izvaditi iz frižidera na sobnu temperaturu 30 minuta ranije. Posipati šećerom u prahu i poslužiti.