

Zapečene voćne pituljice

Brzo i jednostavno

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

500 g kora za pitu tankih

Fil:

40 g margarina mekog dijetalnog
2 kašika/e šećera
2 žumanca
125 g sira nemasnog, nesoljenog
rendana kora limuna (1/2 limuna)
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
125 ml kisele pavlake
40 g oštrog brašna / tip 400
0,5 kesice Dr. Oetker Pudinga sa
ukusom vanile
2 belanaca
1 kašičica šećera

Premazivanje:

otopljenog margarina dijet
1 jaje umučeno

Nadev:

mešano voće po želji (banane, šljive,
nektarine)

Preliv:

250 ml mleka
50 g šećera
2 jaja
1 kašika Dr. Oetker Pudinga sa
ukusom vanile

Posipanje:

šećera u prahu

1 Priprema:

Namastite tepsiju. Za fil pomešajte margarin sa šećerom, žumancima, sirom, korom od limuna, vanilin šećerom i kiselom pavlakom. Brašno pomešajte sa praškom za puding, prosejite preko smese i sve dobro sjedinite. Umutite belanca sa šećerom u čvrst šne i sjedinite sa filom. Na pobrašnjenu kuhinjsku krpu položite jednu koru, blago je premažite margarinom i preklopite drugom korom. Blago premažite jajetom i isecite na 4 dela. Na sredinu stavite malo fila, dodajte voće po želji i preklopite krajeve kora, tako da dobijete trouglove. Položite trouglove u tepsiju, jedan do drugog, tako da strana sa krajevima bude okrenuta na dole. Postupak ponavljajte dok ne utrošite sve kore i fil.

2 Za preliv sjedinite sve sastojke i prelijte preko trouglova. Stavite da se peče u donjoj trećini rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja trećina

Vreme pečenja prilagodite Vašoj rerni. Još vruće pituljice pospite šećerom u prahu.